SISTEMA COMPLETO DI POLIZIA MEDICA DI G. P. FRANK. TRADUZIONE...

SISTEMA COMPLETO

DI

POLIZIA MEDICA

Vol. V.

SISTEMA COMPLETO
DI
POLIZIA MEDICA
DI
G. P. FRANK

TRADUZIONE DAL TEDESCO

VOL. V.

MILANO,
Presso PIROTTA e MASPERO Stampatori-Librai.
1807.

PREFAZIONE.

Ecco sorte il terzo tomo della mia Polizia medica; io mi lusingo nel darlo alla luce, che, se 'l contenuto de' due primi tale era da eccitare l'attenzione del colto pubblico, più interessanti e di maggior rilievo sembreranno ad ognuno gli oggetti, di cui imprendo ora a trattare. Desidererei grandemente, che in ogni stato anche minimo v'avesse tra' magistrati, che lo governano, alcuno, che leggendo queste mie osservazioni le degnasse di qualche riflessione. Le verità, che io andrò sviluppando sono sì evidenti; tanta e sì indubitata l'utilità e la necessità di seguirle, che l'invidia istessa durerebbe grande fatica, se dubitar volesse, che non possano eseguirsi i piani, che proporrò. Tali essi sono, che il dormiglioso spettatore degli umani bisogni riconoscer dovrà, essere cosa sommamente biasimevole e un vero tradire l'umana società il contrariarne l'esecuzione.

D'una cosa però voglio spezialmen-

te avvertiti i capi e i magistrati d'ogni repubblica; dell' influsso cioè, che sul basso popolo esercita la grand' oppressione, sotto di cui esso geme in punto de' suoi alimenti. Io non oltrepasserò i limiti naturali del mio piano onde mettermi a moralizzare sui tanti mali, che affliggono l'umanità; chè molti ne dissero a lungo, e molti ripeterono ciò, ch'altri prima avea detto. Mio unico scopo si è di render palpabile ad ognuno, *che siccome la salute de' singoli membri d'uno stato determina, quale sia il grado di ben essere dell' intiera massa de' cittadini*: così la facilità di procacciarsi il necessario alimento ammigliora la costituzione fisica della classe lavoratrice, e la rende più atta a resistere a lungo alla fatica, con che viene ad accrescersi il valore della popolazione d'un dato paese. La miseria e l'estrema scarsezza di alimenti di facile digestione opprimono oltre ogni credere la bassa classe degli abitanti, dacchè accresciutosi a dismisura il lusso s' accrebbero in proporzione le spese nelle famiglie de' grandi. Questa parte la più importante d'ogni repubblica soffre realmente d'una spezie di consunzione, che

curar non puossi da' medici, se la compassione de' ricchi non sa moltiplicare le fonti di sussistenza, o ridurre il prezzo delle derrate a tale, che la piccola fortuna del basso popolo capace sia di garantirlo dalla mancanza del cibo più indispensabile. Volesse il cielo, che più sovrani animati dallo spirito dell' immortale Enrico quarto s'accingessero a dar esecuzione a un piano di rimettere l'alimentazione de' loro sudditi in sì buono stato, che il laborioso agricoltore lusingar si potesse di pervenire un dì a poter mangiare ogni domenica un' eccellente minestra con entrovi una buona gallina; tali erano i voti di quel grande monarca. Maggior servigio certo si presterebbe con ciò all' umanità, che non coll'abbellire tutte le grandi città di sì magnifici spedali. Imperciocchè il procurar il necessario sostentamento all' innumerabile classe de' bisognosi è cosa più lodevole assai che non lo stipendiare de' medici, i quali negli spedali popolati d'alcune migliaia d'individui si dieno con immense spese a guarirli per alcun tempo dalle conseguenze dell' estrema povertà.

Con mio grandissimo piacere vedo,

che da qualche tempo in quà molti uomini dotati di grandi talenti s'impegnano onde arricchire cogli scritti loro la Polizia medica, e mettere questa parte della scienza nostra in quel lustro, che le si compete. Il signor Uden di Berlino, benemerito autore d'un' opera, che molto perfezionò la medicina legale, s'acquisterà maggiori diritti alla riconoscenza dell'umanità, s'egli dietro il piano propostosi pubblicherà il suo *magazzino per la Polizia medica*, da cui i tempi a venire possano trar de' materiali, onde integrar ciò, che manco riuscirà in questa mia opera (1).

Coloro, i quali si ritrovano in tali circostanze da poter praticamente determinare, quale sia il valore delle cose da me proposte, decidano, s'io m'abbia oltrepassati i confini della Polizia, allorchè trattando di certi oggetti non li considero solo come medico, ma talor anche come lo farebbe ogni altro membro dell'umana socie-

---

(1) In questo punto ricevo il primo fascicolo di questo *magazzino per la medicina legale e per la polizia medica*. Esso è tale che il pubblico ne desidererà grandemente la continuazione.

tà. Ognuno di noi senza riguardo alcuno al suo carattere ha il diritto d'alzar la sua voce, qualor si tratti di deliberare intorno a cose di comune avvantaggio. Il modo da me tenuto nell' esecuzione della mia opera apparirà agevolmente a' lettori. Io lo ricordai già io medesimo, potersi forse dare, che tale o tal altro consiglio sembri non poter aver luogo in certe città dell' impero o in certi altri piccoli distretti, o ch' esso anche si scopra realmente ineseguibile. Pure ogni qualvolta tali difficoltà si presenteranno, converrà esaminare, se l'esecuzione venga impedita da semplici pregiudizii, i quali per nostra buona fortuna non durano lunga pezza, quando degli uomini illuminati sappiano combatterli costantemente; oppure se la stessa natura del suggerimento tale sia da non permetterne l'uso. Ciò non pertanto godo io ora del bel contento di vedere che diversi stati approfittarono di non pochi cenni da me dati a' governi ne' precedenti volumi, sebbene io non abbia l'impudenza di volermi a dirittura ascrivere tutto il merito d'un' impresa sì bella. Accade talvolta, che un paese straniero ese-

guisca una legge meglio che non quell' istesso, in cui venne emanata; gli è perciò che giova di proporre alcuni regolamenti anche in que' paesi, dove aver vi può chi dubiti, se si possano mettere in attività.

Sebbene alcuno (1) abbia tentato di combatterlo, egli è però certo, essere un assioma quello, che stabilisce, *doversi lo stato interessar d' ogni cosa, che riuscir potrebbe non indifferente al complesso de' suoi abitanti, e doversi i cittadini più illuminati risguardare come i tutori de' meno istruiti*. S' egli è vero, che non v' ha d' uopo di grandi prove per dimostrare, quanto in ogni ben organizzata repubblica sia necessario di seguire un ben connesso sistema di polizia (chè polizia non può dirsi quella, che solo invigili su di certi oggetti): non so comprendere, come dar si possa, chi creda non necessario un regolamento sanitario basato sui principii più luminosi, e giunga fin anche a riguardarlo come un' onerosa tutela, che impor vuolsi al

---

(1) *Untersuchung der vermeinten Nothwendigkeit eines authorisirten Kollegii medici, und einer medizinischen Zwangordnung*. Hamburg. 1787. 8.

popolo, e come un' odiosa ed arbitraria legge. A chi verrebbe mai la pazza idea di scegliersi per suo soggiorno Costantinopoli anzi che Vienna per ciò, che nella prima città egli potrebbe lasciar che il fango s' ammonticchiasse dinanzi la sua casa; o perchè non v'ha decreto alcuno, che in occasione di pestilenza lo difenda dall' infezione, o gli vieti d' infettar a vicenda coloro, che incauti s' espongono a conversar seco lui?

Ogni viaggiatore illuminato, non eccettuatone nè meno il sensibile Yorick, dacchè egli avrà ben conosciuto il sistema del paese, troverà, che l' occhio vigile della Polizia di Parigi, la quale misura quasi ogni passo de' cittadini, riesce meno gravoso assai che non la sfrenatezza del popolaccio di Londra, il quale coll' ingiurioso nome di *can francese* saluta ogni individuo, che per una fisionomia o per un abito straniero alcun poco differisca da un inglese, e lo espone a mille insulti della più impudente licenziosità. Quella plebaglia messa in furia da un pazzo zelo religionario offende il diritto delle genti, ed entra quasi d'assalto nella chiesa d' un rispettabile ambasciadore,

senza che la Polizia sia in istato di far cessar tanta infamia: essa, se ne le viene la voglia, insulta ed oltraggia nel modo il più basso e vituperevole il suo proprio sovrano, e i di lui ministri.

Dirà alcuno, che sebbene nella città di Parigi tanta sia la severità della Polizia, pur vi s'incontrano de' disordini, che non s'osservano in Amsterdam nè in Londra. Non saria per avventura cosa malagevole di far di queste due città un quadro niente meno scandaloso che della prima; ma io senza intraprenderlo dico, che que' tali inconvenienti non provengono forse dalla Polizia. Imperocchè ogni paese ha certe sue proprie costumanze, che distrugger del tutto non si possono, nè in tal incontro altro esiger devesi dalla Polizia se non se, ch' essa faccia ciò, che far può. La mia abitazione è sempre aperta ad ognuno, che munito della convenevole autorità vuol entrarvi onde cercar l'autore di qualche delitto; la mia coscienza mi dice, non esser io capace di ree azioni; quest' è la mia giustificazione e quella d'ogni altr' uomo onesto. Se il vivere sotto la guardia di leggi giuste, dedotte

dalla natura e dalla sociabilità nostra, e tali che ogni spregiudicato ne riconosca l'utilità, dir si può vivere nell' oppressione; se il poter impedire illegalmente a nostro capriccio il proprio bene e l'altrui dir si può libertà: gli è certo, ch' io non m' ho un' idea giusta dell' oppressione e della libertà, o ch' io mi confesso nato schiavo.

Che se mai un solo de' miei lettori immaginar si potesse, che io asserendo la necessità d' alcuni regolamenti medici abusar volessi delle mie prove fino a giunger a pretendere, che in avvenire nessuno possa più maritare sua figlia, s'egli non ne ottiene il permesso dalla lodevole facoltà medica; o che fors' anche il marito più non abbia licenza di dormir colla moglie; non saprei io trovarmi colpevole d'altro errore se non se di non aver esposte con sufficiente chiarezza le mie idee; sebbene da un altro canto sappia d' essere stato ben inteso pressochè da tutti. Nel caso contrario il fallo non fu tanto mio quanto di coloro, che sacrificando la verità della cosa a un certo genio ghiribizzoso amarono di travestirla in quel modo. Una Polizia prudente non metterà mai mano

nell' interno delle famiglie, finchè non vi scorga cosa, che sturbi il buon ordine; e ciascuno può dormir tranquillo e da se solo o giacersene in compagnia, quando ognuno sia egualmente sommesso alle leggi, e non corra quindi nessun pericolo la sicurezza pubblica e la privata.

Non fa di mestieri, ch' io mi estenda a lungo onde provare, che il governo non avanza pretese eccessive, allorchè comanda, che le donne incinte non possano commettere certi eccessi in occasione di pubbliche feste ec. Una contadina gravida di otto mesi comparve non ha guari in un pubblico ballo tenuto in ...., paese distante quattr' ore da questa città. La levatrice, che la vide recarsi alla festa con tanta fretta, l' avvisò di non far moto troppo violento; ma la donna, che sentiasi vigorosa, ballò il *Walzen* per un' ora alla lunga, nessun riguardo avendo nè allo stato, in cui era, nè alla folla, che ad ogni tratto la urtava. La conseguenza di tal disordine fu, che poco dopo ella venne presa da violentissimi dolori colici e da fortissime doglie; il bambino, che momenti prima era vegeto

e vivace, non si movve più, le sopravvenne una metrorragia, ed ella partorì in capo a tre giorni un figliuolino morto, che dietro ogni apparenza giunto sarebbe a maturità senza i disordini della madre. Non v'ha paese, in cui rari sieno questi ed altri simili esempi di eccessi commessi dalle gravide, che poco badando a' doveri del proprio stato osano ancora continuar a vivere, siccome quando erano nubili. La Polizia non può che ben di rado proteggere i diritti del feto. Non dovrà essa farlo almeno, quando lo può? Allorchè la madre ha l'ardire d'esporlo a pericolo sotto l'occhio istesso del pubblico, quale causa dovrà impedirnela?

Chi si spaventasse mai considerando quanti consigli io proponga pel maggior bene della salute pubblica, si faccia ad osservare alcun poco, che un saggio legislatore deve aver presenti un gran numero di regole, cui mettere in pratica senza pubblicar leggi o fare stampar editti; ma precedendo egli medesimo col buon esempio od anche usando qualche altro modo, che impercettibile al popolo non cessa però d'aver de' buoni effetti.

Chi giunse a far cessare gli abusi, che regnavano, e ad introdurre un qualche ordine fece già de' progressi luminosi (1). Noi pervenimmo ora, senza che i magistrati vi ci costringessero, a far di per noi certe cose, onde praticar le quali aspettavamo altre volte, che la legge ne obbligasse. Tale, cred' io, sarà pure la sorte d'un regolamento sanitario appoggiato a principii sacri e naturali.

Essendo che in quest' opera mia intendo di parlare col pubblico, tra cui v' hanno solo pochi individui, che sappiano di medicina, m'è forza di rendermi intelligibile a' non medici, sebbene io veda di non poter far a meno di non riescir noioso a' miei colleghi ricordando loro cose, cui già da gran tempo conoscono. Egli è vero, che in cotal guisa viene ad accrescersi di molto la mole dell' opera; ma siccome i medici non seppero finora trovar ri-

---

(1) „Toute idée patriotique, je me plais à le „croire, a un germe invisible, qu'on peut com„parer au germe physique des plantes, qui long „temps foulées aux pieds, croissent avec le temps, „se développent, et s'élèvent". *Tableau de Paris*, préface. — Vedi anche la pag. 4. 5. della prefazione al terzo volume.

medio a' pubblici mali, di cui discorro, mi permettano, ch' io eseguisca pienamente il piano propostomi, ed universalmente approvato, giacchè ho la bella sorte di veder letta quest' opera mia da molti uomini onesti e rivestiti di magistrature, i quali per altro son poco avvezzi a dedicarsi alla lettura di libri, che trattano di soggetti medici.

Io mi misi di sovente a considerar tra me stesso, quanta fosse l'esattezza delle leggi di Polizia portate da Mosè, le quali di gran lunga superano ogni misura sanitaria, che presa mai venisse finora in qualsivoglia paese. Vedendo con quant' attenzione quel grande legislatore s'occupasse degli oggetti in apparenza più lievi fino a giunger ad ordinare, che ogni Israelita che trovavasi al campo portasse seco una piccola paletta onde ricoprir di terra le proprie immondizie (1), paragonai que' tempi coi nostri. Se proponessi oggidì un qualche regolamento sanitario: ecco tosto: *ma!... E come faremo?... La tale misura è di troppo*

---

(1) Deuteronom. XXIII. v. 12. 13.

poco rilievo, nè può occuparsene la Polizia... Se andiamo di questo passo, avverrà in breve, che ci troveremo legate ambe le mani ec.... Tutte queste dicerie e querele ad altro però non vagliono, se non se a provare, che siamo pigri al ben fare, e che ci manca quel nobile disinteresse, a cui non sembrano gravi le più dure imprese operate pel comun bene dell' umanità.

Questo tomo racchiuderà tutto ciò, che a me parve degno d'essere ricordato sul conto degli alimenti, che servono all' uomo. Potria forse sembrare a taluno, ch' io n' abbia detto di soverchio; mi lusingo però, che scorrendo queste pagine nessuno sarà per incontrarne una, che io avessi potuto ommettere comodamente. Trovai che qualche medico avea scritte alcune cose sopra certi articoli, ma poche sole, che si confacessero al mio piano e al mio soggetto. Cercai di ridurre il tutto in un bell' ordine, indicai le fonti, da cui alcune cose ritrassi, e cercai sempre di studiare gli altri in modo, che più facile mi riuscì d'aggiungere le mie riflessioni, anzichè d' intrecciar a queste le altrui in modo, che io non avessi a parer in-

giusto nè verso gli altri nè verso me stesso.

L'articolo sulla *sicurezza pubblica*, uno dei più importanti della Polizia medica, non potè aver luogo in questo tomo, che ingrossato sarebbe oltre misura, ond' io lo riserbai pel susseguente. Ho per lo contrario inserito nella sezione, che tratta de' fabbricati l'articolo *dei regolamenti di nettezza pubblica*, perchè molto connesso mi parve con quell' argomento.

Altro ora non mi resta se non se di dichiarare al secolo futuro cotanto encomiato dal presente; che sebbene io e pubblicamente e più e più volte cercassi altrui un qualche soccorso onde condur a buon termine quest' opera mia approvata da tutta la Germania; pur non v'ebbero che pochissimi, i quali mi comunicassero degli utili regolamenti sanitarii. Continuerò non pertanto a fare ogni sforzo, e impiegherò ogni mia possa onde bastar da me solo a sì vasta e sì gravosa intrapresa. Questo riflesso m' assicura, che gli uomini pensatori de' tempi nostri e, me ne lusingo, anche di quegli a venire, useranno in verso di me di

quell' indulgenza, di cui mi degnarono già ne' precedenti volumi.

Bruchsal, il dì di San Giovanni 1762.

SEZIONE PRIMA.

Manifestum vitæ sanitatisque nutrimentum in esculentis est. — Rei tamen optimæ pessimi sunt et valde multiplices abusus, unde plurimorum morborum materiæ causæque succrescunt.

GAUBIUS, Instit. pathol. §. 446.

Delle grasce in generale.

Quare natura nos ipsa in viam reducit. Sola vegetabilia debilitant, nisi multus labor copiæ accesserit, solisque ardor. Sola animalia putrefaciunt. Utrumque ergo victum oportet commiscere, ut et vires a carnibus suffulciantur, et putredo per vegetabilem victum avertatur.

HALLER, Elem. physiol. §. VI. p. 212.

§. 1.

Providenza della natura nel conservar le creature.

L'infinita bontà del Creatore incominciò tosto a pensare alla conservazione delle terrestri creature, a cui avea dato l'essere. La reciproca azione, che tanti corpi esercitano l'uno sull'altro, ci farebbe temer grandemente un subito disordinamento delle parti, e una pronta annichilazione delle grandezze e delle forme, che da tutt' i lati si sarebbero trovate opposte al piano della creazione. Ma l'Onnipotente prefisse uno scopo alla putrefazione istessa ordinando, che servir dovesse alla conservazione delle creature, e la polve dell'

una ad ingenerarne un' altra. Egli dispose il regno minerale in guisa, che ciò, che servir deve al suo incremento, non possa a meno di non affluirvi senza interruzione e nella dovuta quantità: comandò, che le piante, alle più delle quali data avea vita senza locomotività, tirassero il loro nutrimento dalla terra, e quasi altrettanti mammali la poppassero. Il regno animale destinato ad usi più estesi venne da esso lui providamente fornito di due sensazioni, della fame cioè e della sete, che quasi compagni dagli individui di quella classe giammai non si scostano. Egli ordinò, che gli animali s'andassero rintracciando il loro alimento, ma fissò nello stesso tempo alcune leggi invariabili, che ne regolassero il modo di vivere. Volle perciò, che più che per sua permissione si rendesse numerosa una classe d'animali, più individui v'avessero, che contrastandosi il luogo del domicilio obbligassero gli altri ad espatriare; comandò, che gli animali più grandi non avessero a vivere di rapina, acciò in brev' ora non restassero distrutti gli individui d'una classe più picciola; e dispose alla fine, che certe spezie solo pascer si dovessero di certo dato cibo, e che ognuna trovar potesse ciò, che le abbisogna, senz' aver a impegnarsi in continui combattimenti cogli esseri d'altre spezie.

In conseguenza di tali leggi vediamo, come la saggia economia della natura alimenti la grande famiglia delle divine creature, assegnando e somministrando a tutte quel nutrimento, che più loro conviene.

§. 2.

Della nutrizione dell' uomo.

Tra tutti gli individui, che dalla natura aspettano il quotidiano alimento, sembra l'uomo esser quello, che più facilmente d'ogni altro possa venir contentato; poichè quasi cosa non v'ha, che atta non sia ad acquetar l'affamato di lui ventricolo. Perciò vediamo, che la spezie nostra si nutre di maggior varietà di sostanze; il regno vegetabile e l'animale sono vaste fonti, da cui tiriamo di che pascere questo po' di polvere, che renderemo in fine alla terra, onde passiamo anche noi a nutrir le radici e le piante, che di continuo riproducendosi serviranno di cibo a' nostri posteri. Lo stesso regno minerale non sa resistere al famelico dente dell' uomo; alcuni popoli dell' Africa scelgono per loro alimento una certa spezie di terra, ed essi infermerebbero, se avessero a mancarne a lungo. Adanson vide i negri di Portudal e d'altri paesi, i quali mangiavano una certa terra, a cui siffattamente s'avvezzano, che trasportati nell' America a grande stento e con pericolo sopportarne possono la mancanza. Questa terra è una sorta di pietra argillosa, che sotto il nome di Coanac viene trasportata alla Martinica, e venduta in su i mercati come ogni altro commestibile. Altri popoli vi sono, che uniscono una terra fina a un po' di farina, e se ne valgono per loro pasto ordinario (1).

---

(1) ZÜCKERT, *Allgemeine Abhandlung von den Nahrungsmitteln.* – Item *von der Ernährung und den nährenden Substanzen.* S. 15. §. 8. – S. 130. §. 84.

§. 3.

Breve storia delle varie sorti d' alimenti.

I nostri antenati non vissero ingrati a tanta liberalità della natura; il loro palato non abbisognava di que' tanti solletichi, nè avea ancor preso a tiranneggiare il ventricolo, il quale senza posa obbligato a digerire le innumerabili vivande raccolte da tutte le parti del mondo, ed a tramutarle in succo nutritivo, che si confaccia al nostro corpo, in breve tempo si spossa e soccombe al faticoso lavoro.

Paragoniamo attentamente i cibi, di cui si valevano i popoli antichi, e considerando sia il numero delle bandigioni, ossia la varietà, che tra i diversi piatti regnava, forza ne sarà di conchiudere, che aver vi doveva grande differenza tra lo stato di loro salute e quello di noi, e che il nostro esser deve al loro di gran lunga inferiore. La santa scrittura ci ricorda, che i primi uomini accontentandosi delle erbe e de' frutti s'astenevano da ogni vitto animale; e Platone riferisce lo stesso delle età più rimote, di cui giunta gli era notizia (1). Strabone racconta, che gli antichi Lusitani vivevano la metà dell' anno di ghiande; essi le seccavano, le macinavano, e ne facevano del pane, che conservavano a lungo (2). Gli antichi Arcadi si nutrivano principalmente di ghiande, come ne fa fede Eliano,

(1) *De legibus*. Lib. VI.

(2) *Geograph.* Lib. III.

gli Ateniesi di fichi, i Tirintii di alcune spezie di mele, i Caramani di biada, i Meotii e i Sauromati di miglio (1). Gli antichi Germani mangiavano frutta selvatiche e latte coagulato, senz' aggiungervi nessuna sorte di condimento o d'aromi (2); tale fu pure a un dipresso l'alimento di tutti i primi popoli, siccome abbiamo dalla tradizione. — Triptolemo tra le altre sue leggi ne pubblicò una, che degna mi sembra di riflessione; questa portava, che nessuno offender osasse un animale. Noi sappiamo, che i Rodii riguardarono per lungo tempo come uomo estremamente vorace colui, che mostrasse desiderio di mangiar carne (3). Gli Orientali vivono ancora a' nostri dì in grandissima parte di latte, di butiro, di piante, e di legumi. Essi non mancano già di carne, ma poco ne mangiano, poichè la credono insalubre atteso il calor grande del clima (4). Gli antichi Romani non usarono per lungo tempo quasi altro cibo fuorchè una polenta fatta di farina di segale; alcuni si servivano però della spelta, del frumento, o dell'avena. Simile era a questo il modo di nutrirsi degli Elvezii, siccome abbiamo da Cesare, che ne descrisse i costumi; e Plinio dice, che i popoli Germani nessun altro cibo conoscevano fuori della polenta d'avena (5).

Ma accresciutosi per ogni dove il lusso avven-

---

(1) *Variar. histor.* Lib. III. cap. XXXIX.
(2) *TACITUS*, *De populis Germaniæ.*
(3) *ÆLIANUS*, loc. cit. Lib. I. c. XXVIII.
(4) *CARSTEN NIEBUHR*, *Descript. de l'Arabie.* p. 46.
(5) *STUCKIUS*, *Antiquit. convival.* c. 21.

ne, che i ricchi lasciassero ai poveri l'uso de' legumi, e rinunziassero a tutti gli aromi indigeni e singolarmente all' aglio e alle cipolle (1). Le mela, le mandorle ed altri simili frutti non vengono ora imbandite che per pospasto (2); e così gradatamente le cose si ridussero a quel punto, in cui le scorgiamo oggidì.

§. 4.

Quali cibi più si confacciano all' uomo.

Non è questo il luogo d'esaminare, se l'uomo sia in origine stato destinato a nutrirsi di carni, oppur s'egli appartenga a quella classe d'animali, che di sole piante si pascono. La fabbrica de' nostri denti e del nostro stomaco servir non può per dimostrare, che noi siamo realmente fatti per trarre la nostra sussistenza dall' un regno egualmente che dall' altro. L'esperienza ne insegna non per tanto, che noi possiamo unire con nostro grande avvantaggio il cibo animale al vegetabile, e che gli uomini, i quali o costretti dalla necessità o indotti da certe altre ragioni si danno esclusivamente a nutrirsi de' cibi d'una sola classe, hanno certi caratteri, e certe malattie loro proprie, per cui alcuni popoli dagli al-

---

(1) *ÆLIANUS*, loc. cit. Lib. III. cap. XLIX.

(2) *ARISTOPHANES in Plut.* v. 839. - Noi sappiamo che gli Ebrei non mangiarono durante la schiavitù d'Egitto che i soli cibi del popolo, l'aglio cioè, e le cipolle. - *Numer.* XI. 5. Vedi *BRUNIO*, *Comp. antiquitatum græcarum.* Capite II. lect. I.

tri si distinguono. Noi vediamo ciò non ostante, che l'uomo preso come individuo vive sano, qualunque mai siasi il cibo, di cui egli costantemente si nutra, e che questo non contribuisce punto ad abbreviargli l'ordinario corso di sua vita.

§. 5.

Effetti del vitto animale.

Gli effetti, che più comunemente nascer s'osservano dal soverchio uso delle carni, e dall' esclusione d'altro cibo, ripetersi possono da un sale acre e volatile, che in minore o maggior quantità contenuto in tutte le carni ingenera negli animi una certa ferocia, e dispone gli umori alla putrescenza. Egli è vero, che Zückert dice: l'alimento è più nutriente e più corroborante a proporzione della maggior quantità di succo solubile e viscido ch' esso contiene, e della minor fatica, che impiegar deve lo stomaco onde separarlo dalla sostanza inghiottita e ulteriormente prepararlo (1). A ciò aggiungasi, che la carne già prima d'essere mangiata ha una grandissima analogia co' nostri umori, per cui essa vien facilmente tramutata in quelli (2). Ma Pallas osservò, che i Bureti, il di cui vitto principalmente consiste in carni, sono d'ordinario di statura picciola e sì deboli, che cinque o sei di essi usando d'ogni loro forza non sono capaci di far altrettanto che un solo Russo. Noi sap-

(1) *Von den Nahrungsmitteln.* S. 29.

(2) *HALLER*, *Elementa Physiologiæ*, T. IV. p. 381.

piamo in genere, che tutti i nomadi della Siberia, siccome ogni altro popolo, che vive quasi di sole carni, hanno il corpo molto leggiere, se paragonar lo vogliamo alla sua grandezza. Fanciulli d'un' età, in cui a grandissimo stento potrebbesi con ambe le mani alzar il figlio d'un contadino russo, si possono presso queste nazioni prendere alla cintola, e ciondolare con una sola mano e senza fatica alcuna. I Lapponi, che pel loro modo di vivere e di nutrirsi sono assai simili a' nomadi asiatici, sono anch' essi, dietro le relazioni de' viaggiatori, molto leggeri in proporzione della loro grandezza (1).

Io dissi, che l'animo de' sarcofagi era più feroce di quello d'altre nazioni, imperciocchè ne lo confermano le descrizioni di popoli, che in gran parte vivono di carni, e passano i loro giorni andando alla caccia (2). Sebbene questo loro carattere ascriver si possa ad altre cagioni e al modo di vivere, che menano; egli è però indubitato, che le persone, le quali mangiano di molta carne giungono ad assomigliare nel fisico gli individui dotati di temperamento colerico (3). Apollonio Tianeo s'asteneva da ogni vitto animale, perchè lo riputava impuro ed atto ad impedire le operazioni dello spirito (4). Il sover-

---

(1) *Ueber die mongolischen Völkerschaften.* I. Theil. S. 156

(2) » Mihi utique videtur, quemque populum aratorem » mitiorem esse, deinde pastorem, ferocissimos populos ve» natores, qui solis fere carnibus vivunt «. *HALLER*, loc. cit. T. VI. Lib. XIX. Sect. III.

(3) Loc. cit. p. 251.

(4) *PHILOSTRATUS*, *Vita Apollonii.* l. c. cap. 3. 4.

chio mangiar carne opprime l'intelletto, diceva già tra' Greci Teopompo, e rende l'uomo più iracondo, più pigro, più feroce, e più stolto (1). Zimmermann dice egregiamente a questo proposito: » L'esperienza m'insegnò, che chi si mette » a nutrirsi di cibi tratti dal regno vegetabile, » e singolarmente di mele cotte, a cui sia stata » levata la corteccia, onde moderare una certa » sua disposizione alle febbri, ed a passioni vio- » lente, ebbe grande motivo di chiamarsi con- » tento di questo suo genere di vita « (2). Io non so farmi a credere, che la sola abitudine di scannare gli animali e d'avvezzarsi ai loro muggiti e a' loro belati, abbia potuto imprimere a' nostri macellai quella ruvidezza di costumi, che tra tutti gli altri artisti ancorchè egualmente occupati, li distinguono. Porto anzi opinione, che l'uso eccessivo di carne talora invendibile, e già in qualche modo corrotta, e quel continuo mangiar le interiora abbiano il maggiore influsso sulla fisica costituzione de' loro corpi, e sul carattere inflessibile, ostinato, e feroce, che nella maggior parte di essi osserviamo. I cani, cui costoro adoperano per l'esercizio della professione, hanno essi pure certe qualità distintive; sono fastidiosi, tristi, e in generale più crudeli degli altri individui di loro spezie. Tutti i cani, che mangiano della carne, e di molte ossa, hanno gli occhi infiammati e cisposi: quest'osservazione c'insegna, che gli umori in questi tali

---

(1) *Anton.* PLAZ, *Dissertatio de sanitatis publicæ obstaculis.* §. VII. p. 26.

(2) *Von der Erfahrung.* II. Th. S. 277.

animali si portano al capo in molto maggior quantità. Gli Inglesi, che mangiano più carne che non tre altre nazioni sì numerose, provano tratto tratto certe commozioni crudeli, e del sedizioso malcontento.

Dissi poi anche, che l' uso di solo vitto animale dispone gli umori alla putrescenza. Gli animali, che in gran parte vivono di sole carni, mandano in generale un odore più fetido; il latte e la carne loro mettono nausea ad ognuno; fino il bambino rifiuta di poppare una balia, s' ella per avventura avesse mangiato soverchia copia di carne. Ramazzini citando il Bruyerino riferisce l' esempio d' un uomo, il quale facendo grandissimo uso di carne, pochissimo ne faceva di pane; questo genere di dieta fu cagione, che il fiato gli venisse a puzzare oltre modo (1). Tali effetti prodotti dal cibo animale ci danno a divedere, che il sal volatile urinoso (l'ammoniaca) si sviluppa per esso in maggior quantità, il che pure osservasi ne' corpi in putrefazione e nelle carogne. La maggior parte delle malattie de' benestanti sono di tal indole, che sospettar ne fanno, avere il vitto animale contribuito a generarle. Gli Svezzesi, che abitando un clima sì rigido non sembrerebbero dover temere gran fatto la putrescenza degli umori, se ne risentono però a motivo del soverchio uso di carni, di formaggio, e d'altri cibi salati (2). Il dotto rabbino Maimonida ci racconta, che i sacerdoti degli Ebrei

---

(1) *De Principum valetudine tuenda. Operum omnium.* p. 728.

(2) *MURRAY, medizinisch-praktische Bibliotheck.* I. Band. S. 630.

erano soggetti a molte malattie per ciò, che vivevano delle vittime offerte nel tempio, che d'ordinario consistevano in montoni ed altri animali ingrassati con particolare studio. Per tale motivo, dice Bartenora, abbisognavano essi della continua assistenza d'un medico, il quale ordinava loro certi rimedii appropriati ai dolori, che laceravano le intestina; cagione di questi mali erano il camminare a piedi nudi sul pavimento del tempio, il soverchio uso di carni, a cui altro non soprabbevevano che della semplice acqua (1). Gli Inglesi, che cotanto si dilettano delle carni, ci presentano grandissima quantità d'ipocondriaci e di maninconici; essi devono provare molti pessimi effetti, che sogliono tener dietro all' indigestione ed alla putrescenza. Nella stessa guisa sappiamo, che lo scorbuto e le malattie cutanee in nessun tempo infieriscono tanto sulle navi o nelle città assediate, che allor quando incominciano a rendersi rari i vegetabili (2).

§. 6.

De' cibi magri.

Noi vediamo dall' altro canto, che ne' nostri paesi una rigida astinenza da ogni cibo animale non va mai disgiunta da una notabile debolezza; hannovi non pertanto molti popoli, i quali si cibano di soli pesci, e pur vivono sanissimi. Zückert

(1) *Petri* CUNÆI *Respublica Hebræorum. Edit.* NICOLAI. Lib. II. cap. XIV.

(2) HALLER, loc. cit. §. VIII. p. 210.

dice, che ne' paesi cattolici s'osserva, che gli abitanti e segnatamente gli artefici perdono parte delle forze, e riescono presso che inetti a certi faticosi lavori, quando in certi tempi astener si devono dalle carni (1). Le monache, le quali pel divieto della carne, vivono di soli pesci ed erbaggi hanno una salute mal ferma, siccome ricaviamo dalle osservazioni dell' oculato Ramazzini (2); sebbene tanto esse, quanto gli altri facciano grande uso di prodotti animali, cioè di latte, di formaggio, di uova ec. Molto più considerabili sono gli incomodi, che l'uso esclusivo de' cibi magri cagiona negli individui, i quali addetti ad un genere di vita sedentario mancano de' mezzi, che necessarii sono a ben digerire i cibi farinacei, e ad impedire i mali, cui cagionar sogliono l' aria, che in grande quantità se ne sviluppa, e quel tenace glutine, che vi si contiene. Tante sono queste molestie, che il precetto dell' astinenza dalle carni sembrar dovrebbe di dar occasione a mille eccezioni e dispense, oppure a molte e considerabili infermità. Oltre a ciò egli è indubitato, che questi cibi costano ad ogni famiglia quasi il doppio de' grassi, e nutrono meno di gran lunga. Questo riflesso dovrebbe in certi paesi imbarazzar moltissimo una buona Polizia, a cui sta sommamente a cuore, che il popolo sia fornito di cibi sani e tali da aversi al miglior mercato, onde possa e conservarsi e moltiplicarsi. Ma cambiati essendosi i tempi di molto, e subentrata la quasi as-

(1) Loc. cit. S. 30.

(2) *De virgin. vestal. valet. tuenda.* Opp. O. p. 691.

soluta impossibilità di provveder i cittadini di sufficiente quantità di cibi magri, che alla salute loro si confacessero, pensarono alcuni illustri prelati della chiesa tedesca, che convenisse usar qualche indulgenza e ristringer alquanto quel precetto, affinchè le cure del governo, che assicurar deve al popolo un alimento copioso e sano, non avessero a restar deluse dall' influsso d'una legge santa bensì, ma spesse fiate tale da non potersi eseguire (1). Ramazzini dice, che in ge-

(1) Ne' tempi passati s'invigilava con maggior rigore all'esecuzione di questo precetto. La religione cristiana incominciò a propagarsi tra' Polacchi nel secolo decimo; se alcuno in quell'epoca avesse mai mangiato grasso in giorno di vigilia, gli venivano battuti i denti in gola; imperciocchè, dice il vescovo Ditmaro di Merseburg, la legge divina poco tempo fa annunziata a questi paesi vi getta in tal guisa radici più profonde che non farebbe coll'osservanza de' digiuni imposti da' vescovi. – Vedi *SCHMID*, *Geschichte der Deutschen*, II. Th. S. 7. – I cittadini più benestanti potevano però liberarsi dalla penitenza pagando una data somma di denaro. » Se un » qualche ricco non può digiunare, pagherà soldi venti on- » d' esserne dispensato per sette settimane. Chi non può pa- » gare altrettanto, paghi la metà; i poveri paghino solo tre » soldi «. *SCHMIDT*, loc. cit. I. Theil. – A' nostri giorni però non accade mai, che la chiesa proibisca durante la quaresima l'uso delle carni, se la salute di qualche individuo lo richieda; il solo attestato del medico basta per procurare un alimento più sano a chi ne ha il bisogno. Ma noi abbiamo frequentissime occasioni d'osservare, che le cause, le quali fanno determinare il medico ad accordare di tali dispense, non sono sempre sì evidenti, che un qualche zelatore non abbia ad essere geloso de' privilegii medici accordati a certe persone, le quali benchè in apparenza ben nutrite pur soffrono di certi mali occulti. Io sono ben lungi da dubitare alcun poco della fede, che prestar devesi ad attestati di tal

nerale que' conventi di monache, le quali rigorosamente astenendosi dalle carni vivono di soli pesci ed erbaggi, contavano maggior numero d'individui infermicci. Egli continua a dire, che quelle buone vestali sono tormentate da continue flatulenze a motivo di questi cibi, e passar devono delle notti inquiete tra le incessanti molestie di fantasmi e sogni afrodisiaci. Soggiunge poi avere per ciò il santo padre Gerolamo raccomandato a' suoi monaci di lasciare alquanto i legumi e d'attenersi piuttosto agli erbaggi; e conchiude d'aver egli medesimo dato questo consiglio a diverse altre persone (1). Un certo colorito pallido, e un abito di corpo tumido e leucoflemmatico distingue tra tutti gli altri monaci i Certosini, e quegli altri, che in ubbidienza alla regola mangiano sempre magro. Haller ci racconta che essendosi egli messo al vitto pitagorico per certi dolori de' piedi ed altri incomodi, ch' egli ripetea dalla dieta animale, ebbe sempre a provarne maggior debolezza di tutto il corpo, e una

---

genere rilasciati da un medico, il quale gode della pubblica confidenza; la chiesa istessa caricando della responsabilità la coscienza di chi ricerca tali fedi, non ne dubita punto. Prendendo però le cose, come alcune volte vogliono esser prese, mi sembra, che talora nascer debbano certi inconvenienti, i quali servir non possono all'edificazione de' fedeli. Io non voglio perciò farmi a prestar piena fede ad una notizia, per cui ne si racconta, che tali attestati si trovano vendibili in tutte le botteghe da caffè d'Italia. *Allgemeine deutsche Bibliotheck.* XLII. Band. II. Stück. S. 487.

(1) *Ad Furiam, de viduitate servanda. – Ad Demitriadem, de servanda virginitate. – RAMAZZINI, De virginum vestalium valetudine tuenda. Oper. omnium*, p. 691.

certa spossatezza ne' travagli di spirito, e nella tenzone d'amore (1). Le allentature sono frequentissime tra' religiosi, che astenendosi dalle carni vivono di cibi oleosi e grassi. Cleghorn trovò, che questo stesso male era assai comune anche tra gli abitanti di Minorca; perchè i molti cibi magri e flatulenti distendono moltissimo le intestina, e con ciò rimpiccoliscono lo spazio, che le deve contenere (2).

Il soverchio mangiar pesce altera non solo la buona costituzione del corpo, ma immuta talora anche le inclinazioni dello spirito. Scioppio, che sopra ogni cosa studiava di menare una vita austera, e di fare ne' suoi alimenti una scelta scrupolosa onde prevenire tutti gli attacchi della concupiscenza, osservò, che i pesci lo rendevano più libidinoso che non le stesse carni (3). Quest' osservazione, s'ella è vera, come già l'avvertì Montesquieu, deve aver opposti degli ostacoli non preveduti allo zelo di certi santi fondatori di ordini monastici. Certi pesci danno un chilo molto fino, ed ella è osservazione già molte volte confermata, che i pesci marini eccitano la libidine (4), e che quell' evidente fecondità, che incontrasi negli abitanti di città marittime, dipende in gran parte dal grandissimo uso di quel cibo (5). Zückert ci racconta, che l'infiammazione delle pudenda è

---

(1) *Elementorum* loc. cit. §. IV.

(2) *Beobachtungen über epidemische Krankheiten.* S. 86.

(3) *Der Arzt.* CCXIII. Stück.

(4) *Götting. gel. Anz.* 1776. S. 1145.

(5) *Allgemeine deutsche Bibliotheck.* XXVII. Band. 2. Stück. S. 421.

una malattia molto comune nel paese di Brunswick. Lange dice, che gli individui d'entrambi i sessi vi vanno soggetti senza causa venerea; egli ripete questo male dalle aringhe e da' ghiozzi, di cui quegli abitanti si riempiono lo stomaco tutto l'anno. Questi pesci, continua egli, contengono un sale acre, volatile, che in singolar maniera irrita i genitali, onde alcuni ne provano delle terribili infermità, e gli altri sentono rendersi l'orina sì acre, che quelle parti ne vengono corrose ed infiammate (1). — Quante volte avvien quindi, che persone religiose si flagellino spietatamente, e si tormentino in mille modi onde reprimere de' movimenti libidinosi, che senza loro colpa si destano in esse! Il cuoco o la cuoca del convento sono di frequente la sola cagione di tanti affanni, e di tante battiture.

La carne de' pesci tende alla putrescenza più presto assai che quella d'ogni altro animale; per lo che o atteso il calore della stagione, o la vita sedentaria di chi mangia quel vitto, nascono molti mali nello stomaco e negli umori. E ciò singolarmente s'osserva nella classe de' cittadini poveri, i quali accontentar si devono di mangiarne degli inferiori, de' viscidi, degli acquosi, o già morti da lungo tempo, poichè far non possono la spesa degli altri (2); perciò egli è chiaro, che non vanno contati tra' paesi più sani quelli, in cui il principale alimento del popolo consiste ne' pesci e ne' vegetabili. Così per ca-

---

(1) *Von den Speisen aus dem Thierreiche*. S. 109.

(2) *Zückert*, loc. cit. - *Haller*, *Huxham*, e molti altri.

gion d'esempio venne osservato, che i Greci odierni, i quali hanno molti giorni di digiuno, in cui mangiano solo erbaggi e pesci, sono più soggetti alla lebbra che non gli stessi Turchi, i quali pur mangiano maggior quantità di carne. De Pauw dice a gran ragione essersi quest' osservazione avverata presso tutt' i popoli, i quali costretti essendo a nutrirsi di soli pesci sono soggetti ad ogni genere di malattie cutanee (1). » Il gran-
» de uso de' pesci, dice Zimmerman, dispone
» gli abitanti dell' Olanda a molte malattie cro-
» niche; quel cibo poi, e certi altri che con-
» tengono molto glutine, e nominatamente il
» formaggio li rende soggetti al calcolo della
» vescica. I Groelandesi si bevono l' olio di pesce,
» per cui i loro umori imputridiscono a segno,
» che il vajuolo recatovi dalla Danimarca distrus-
» se quasi la metà della nazione, e prese un'
» indole sì micidiale, che gli infermi ne mori-
» vano in sul terzo dì (2) «.

(1) Loc. cit. S. 110. – Il contagio lebbroso eccita già di per se alla libidine. – Vedi *l' introduzione alla Polizia medica*, Vol. I.

(2) *Von der Erfahrung*. II. Theil. S. 180. – Haller dice: » Frequentior piscium usus in sanguine noxium facit acrimo-
» niæ genus, ex quo scabies, mutata epidermis, morbus pe-
» dicularis, lepra, scorbutus, ulcera maligna, febres sequun-
» tur. In ipsis animalibus, quæ piscibus pascuntur, rancidus
» adeps et fluidus, lac ingratum, carnesque fœtidæ «. Loc. cit. T. VI. p. 205-6.

§. 7.

Dell' associazione de' cibi d' entrambe le classi.

L'alimento, che dietro la più comune esperienza meglio conviene alla nostra spezie, è quello, che alle sostanze tratte dal regno animale accoppia quelle del vegetabile. L'acido naturale, che tutte le piante e i frutti contengono, impedisce, che la carne mangiata non si corrompa, e non passi sì tosto alla putredine; la mistione de' due cibi poi fa sì, che gli umori nostri restino preservati da certe acrimonie, che necessariamente in essi ingenerar si dovrebbero a gran danno della salute nostra, ed impedimento delle forze intellettuali, se costantemente valer ne volessimo del medesimo cibo. Il nostro stesso appetito, e la nausea che proviamo, allorchè ci attenghiamo ad una dieta troppo semplice ed uniforme, ci fanno vedere, che la natura nostra richiede una certa varietà di cibi, e c' insegnano, che tutti noi, se in tal punto ostinar ne volessimo a contrariarla, correremmo la sorte di quel confessore francese, che alla fine nauseava anche le pernici, di cui era sì ghiotto (1).

(1) Egli ci riescirebbe quindi molto difficile d'imitare gli abitanti del regno di Madure nell'India, i quali tutta la vita loro s'astengono da ogni sorta di carni fin da quelle de' pesci, ed anche dal vino; essi credono che il gustar di tali sostanze sia cosa sì vituperevole, che chi lo fa debba restarne disonorato. *Lettres édifiantes*. I. Recueil. p. 16. 17.

§. 8.

Origine delle leggi politiche intorno ai commestibili.

Innumerabili furono i tentativi, che far dovettero gli uomini prima di arrivar a conoscere quella gran copia di sostanze nutrienti, cui ricaviamo dal regno vegetabile e dall' animale; egli era perciò impossibile, che alcune non dessero occasione a certe malattie particolari di famiglia, ed a cert' altre, che tormentavano tutta una popolazione; nacque quindi, che alcuni capi di repubbliche vedendo i loro popoli afflitti da malattie epidemiche si mettessero talvolta ad esaminare l'alimento, di cui generalmente si servivano.

Noi sappiamo per cagion d'esempio avervi tra le lucerte una specie chiamata *Gekko*, il di cui veleno riesce mortale, se alcuno mai ne inghiottisse (1); Mosè proibì al suo popolo di non mangiar lucerte di sorte alcuna, sebbene le genti che lo circondavano, sembrino averne fatto grand' uso. Egli è probabile assai, che in conseguenza di replicate osservazioni di tal sorte venisse abolita la pratica di mangiar certe cose, a cui fu di mestieri aver ricorso in tempi di fame, o cui con evidente danno della salute qualche capriccioso innovatore introdur volle presso de' suoi. Noi troviamo quindi già presso le nazioni più antiche alcuni regolamenti politici emanati in proposito de' commestibili. Gli antichi Egizii avevano tre sorti di leggi dietetiche; all' osservanza

(1) *HASSELQUIST*, *Reise nach Palästina*.

delle prime erano tenuti i soli sacerdoti; le seconde obbligavano soltanto alcune provincie, ed alcune città; le altre dovean esser seguite da tutta la nazione: nessun cittadino potea ricusare ubbidienza a quanto esse gli prescrivevano (1). Queste leggi avevano singolare cura de' sacerdoti; poichè essendo in que' paesi endemica la lebbra, e restando ogni sacerdote inabile al suo officio sì tosto, che in esso si manifestava il menomo vizio della cute, n'era sommamente necessaria una tal precauzione. De Paw dimostrò, che i sacerdoti egizii mossi da queste stesse ragioni aveano ordinato a tutto il popolo di prendere una pozione lassante una volta il mese (2). Sì tosto che nel regno manifestavasi qualche epidemia, veniva prontamente ordinato, che nessuno osasse più ammazzar delle oche, sebbene tutto l'Egitto in ogni altro tempo ne mangiasse in grande copia; e gli abitanti erano in quelle circostanze ridotti a nutrirsi quasi di sole colombe (3). Le leggi, che in tal proposito Mosè prescrisse agli Ebrei, i quali erano cotanto mo-

---

(1) *Récherches philosophiques sur les Egyptiens et les Chinois.* Tom. I. p. 107.

(2) Loc. cit. p. 152.

(3) *Hieroglyph.* Lib. I. cap. 56. - De Paw parlando del grande uso, che gli Egizii facevano delle oche, porta opinione, che i nostri Ebrei, che sì grande copia ne nutrono, abbiano ereditato tal gusto da quel popolo. Loc. cit. p. 171. - Il cavalier Michaelis crede per lo contrario, che gli antichi Ebrei non mangiassero tante oche quante quelle de' nostri giorni; e lo prova con dire, che il nome di quell'uccello o non trovasi nella Biblia, o cercar si deve tra gli animali vietati. - *Mosaisches Recht.* §. 203.

lestati dalla lebbra, sono un vero capo d'opera; talchè le susseguenti età non sono in grado da mostrare, che governo alcuno si prendesse mai tanta sollecitudine della salute de' popoli, cui reggeva.... Giustino ci racconta, che Serse oltre a cert' altre cose proibì a' Cartaginesi di non più mangiare i cani, e minacciò loro la guerra, se ubbidir non volessero a questo suo comando. Nel celebre *Ædilitium Edictum* si ricordano diversi cibi e bevande, il di cui uso doveva venir soppresso in Roma (1); tra i quattro edili, che d'ordinario erano in carica, ve n'avea due, a cui era addossata la cura delle biade, d'onde venne loro il nome di *Ædiles Cereales* (2). Per non diffondermi quì ulteriormente dirò, non esservi stata nazione civilizzata, che non ci abbia lasciate delle eccellenti regole intorno al buon governo delle vettovaglie; io le riferirò in seguito, e ciò singolarmente perchè in molti paesi solo se n'osserva parte, e in molt' altri esse vennero del tutto neglette.

§. 9.

Necessità di perfezionar queste leggi; doveri della Polizia.

Egli è quindi di mestieri, che la Polizia più che in ogni altra materia faccia ogni sforzo on-

---

(1) *Michael. ALBERTI, Dissertatio commentationem medicam in Ædilitium edictum exhibens.* p. 29. 30.

(2) *Petrus MÜLLER in annotationibus ad STRUVII Syntagma juris civilis.*

de nulla lasciar andar perduto delle verità, che le generazioni precedenti imparar dovettero a conoscere a prezzo sì caro e con tanti pericoli. Essa deve percorrere la storia di tutte le età, e di tutti i popoli, onde conoscere tutte le vie per garantire la sicurezza pubblica, la quale con indicibile danno della società cotanto deve soffrire per l' aspetto ingannatore di molti commestibili, per l'avarizia de' venditori, e di soventi per la ghiottoneria e l'ignoranza de' cittadini. — Essa deve sopra ogni cosa usare la massima attenzione, acciò insorgano meno ostacoli che fia possibile ad impedire al popolo la convenevole scelta degli alimenti più atti a nutrirlo, e più salubri; e acciò questi sieno della miglior qualità; – osservare e conoscere le malattie epidemiche, ed esaminare di quale vitto singolarmente si vaglia questa o quell' altra classe d' abitanti; – deve vedere, se mai l'eccessivo uso d'una data spezie di cibo non sia cagione, per cui tra gli abitanti d'una tale provincia s' ingeneri nel sangue una certa proprietà, o una singolare inclinazione a certi mali endemici, e dia così ansa ad una maggiore mortalità. Non basta che il governo si metta a meglio organizzare la dieta de' cittadini, allorchè spargesi il terrore d' una pericolosa epidemia: egli è necessario, ch' esso prima di tale epoca spaventevole determini ogni specie de' commestibili ordinarii, e con paterna amorevolezza ponderi i varii loro rapporti colla salute del popolo, e conosca l'influsso che aver possono sulla costituzione de' cittadini presenti non solo ma anche de' venturi. Conviene finalmente, che i magistrati raffrenino l'avarizia e la mala fede de'

mercanti di grano, che sì nocevoli sono al bene e alla salute de' cittadini; scoprano e puniscano tutte le alterazioni delle vettovaglie; mantengano in questo punto le regole della più scrupolosa nettezza; vigilino incessantemente sui trasgressori; e provvidamente si preparino onde far fronte ad accidenti fortuiti.

§. 10.

Scopo de' seguenti articoli.

Io m' occuperò ne' seguenti articoli a trattare di quest' interessantissimo oggetto in quanto spetta ad un medico, ed a trattarne in modo, che ogni magistrato abbia in seguito a combattere meno difficoltà, onde metter riparo a tanti disordini, che in tutti gli stati nascono quotidianamente in questo punto. I diversi regolamenti quà e là emanati da provvidi governi mi agevoleranno quest' impresa, e mi serviranno d'eccitamento, ond' io mi dia a meditare ciò, che potrebbe venir riformato od aggiunto. Molte cose dir si possono su di tal materia, e io mi lusingo, che i miei lettori avranno gran piacere di veder raccolte in uno tutte le misure sanitarie, che quì appartengono.

Articolo Primo.

Delle carni come oggetto della vigilanza della Polizia.

Robur majus est ab eo alimento; robur enim pendet ab eo reparato, quod est ammistum.

Haller Elem. Phys. T. VI. p. 208.

§. 1.

Diversità de' gusti.

Il gusto e la fantasia nostra, l'antica pratica del paese, cui abitiamo, determinano per ogni dove, quali esser debbano gli animali, che colle carni loro hanno a nutrirci. Quindi vediamo, che 'l ricco conta tra' bocconi più ghiotti certi piatti, cui un contadino per altro non molto dilicato guarda con grande stupore, se li vede imbandire. Il nostro villano fa grande festa, se mangiar può un gatto arrostito o barbagianni stufato; i Kamtscadali hanno l'olio di balena in luogo di butirro; i Kalmuki divorano le placente de' loro animali; gli abitanti dell' isola di Timor si godono i pipistrelli, e i Groelandesi certi cani selvatici, di cui le nostre belle non saprebbero senza nausea sopportare la semplice vista. Gli abitanti di Arracan mangiano sorci, ratti, e serpenti; gli Arabi riguardano come delizia della loro mensa quelle cavallette, che vedemmo infestar la nostra Germania. In tutte le città dell' Arabia da Babel Mandel fino a Basra si portano

in su' pubblici mercati moltissime cavallette. Niebuhr vide un Arabo, che ne cuoceva; esso le gettava sulle bragie, le arrostiva per un qualche tempo, e poi prendendole per i piedi e per la testa se le cacciava in bocca lasciando addietro quelle sole parti; altri poi le seccano ne' forni, le cuocono lesse e le mangiano condite con un po' di sale. Su tutte le fiere se ne vedono de' gran panieri; e gli Arabi, che avidamente se le ingozzano, fanno le grandi meraviglie in pensare, come mai noi altri Europei possiamo senza nausea mangiarci delle ostriche, de' granchi ec. (1). Gli Italiani non badano punto alla carne d'asino, che contiensi in molti loro salumi; mentre ne' scorsi secoli i nostri buoni Tedeschi venivano dalla corte di Roma puniti, perchè mangiavano carne di cavallo (2); io medesimo conobbi degli indi-

---

(1) *CARSTEN. NIEBUHR*, *Description de l'Arabie*. p. 151.

(2) Papa Gregorio III. scriveva al santo vescovo Bonifacio in questi termini: » Io ho avute relazioni, che tra' vostri si » ritrovano molti, i quali mangiano carne di cavallo selvag- » gio e domestico. V'avverto perciò di non permettere ad » alcuno tanto disordine, e d'impedirlo con tutti i mezzi da » nostro Signor Gesù Cristo somministratici. Imponete ai » trasgressori delle penitenze ecclesiastiche; imperciocchè » questo costume è immondo e vituperevole «. Tom. VI. *Concil. L'ABB coll.* 1468. – Papa Zacaria, che succedette a Gregorio, confirmò l'ordinazione del suo antecessore, e proibì inoltre la carne delle lepri, de' castori, delle cicogne, delle cornacchie ec. ec. loc. cit. 1525. – *SCHMIDT*, *Geschichte der Deutschen*. I. Th. S. 6. – Le cagioni, per cui allora si vietava l'uso della carne di cavallo, più non hanno a' nostri dì la forza di prima; non dovremmo noi tentar ogni via onde indurre il popolo a pascersi di carne di cavallo, come lo facevano i padri nostri, che più d'ogni altro cibo l'appetiva-

vidui, i quali senza danno e senz' alcuna sensazione ingrata si mangiavano de' ragni vivi in un coll' insalata (1); in Francia si condiscono ancora certi scarabei, e poi inzuccherati si spediscono in Germania, dove molti se ne smerciano fino nelle stesse corti. A me non spetta d'esaminare altre qualità degli alimenti, che provengono dal regno animale, se non quelle, le quali devono venir esplorate da' magistrati, onde i cittadini ottengano un cibo sano. Lo stesso animale destinato al macello può somministrar carne sana o ammalata, di digestione facile o difficile; la salute del popolo dipende tutta dall' onestà e dalle cognizioni de' macellari, e di coloro, che dal governo sono destinati ad esaminare le carni. Io m' accingerò dunque a sviluppare tutte le circostanze, ed a mostrar delle regole, che potranno servire di norma universale e costante.

§. 2.

Pratiche delle nazioni più antiche.

È degna d'ogni considerazione la scrupolosa sollecitudine del legislatore degli Ebrei, il quale

---

no? Il prezzo di quest'animale, già d'altronde utilissimo, si accrescerebbe di moltó; e'l povero contadino avrebbe campo di far un nuovo guadagno, che ora gli è tolto. I soldati ne mangiano pure, se vi sono costretti; chè non potrà mangiarne il povero, che tante volte manca del vitto più necessario?

(1) Io venni assicurato, che i contadini de' contorni di Kochersberg nell' Alsazia, mettono un grosso ragno nella lucerna, e bevono un po' di quell'olio, quando vogliono risparmiare un qualche drastico.

determinò ogni spezie d' animali, che dal suo popolo potessero venir mangiati o del tutto, o solo in parte. Ci deve increscere assaissimo, che ignote ne sieno le cagioni, per cui a creder nostro troppo sottilmente o quasi senza fondamento gli animali vennero distinti in mondi ed immondi, in leciti e vietati. Egli è però probabile assai e pressochè certo, che la dieta degli Egizii, e quella degli Ebrei, che poco ne differiva, fosse fondata sull' esperienza, la quale dimostrata avea l' utilità di mettere alcuni limiti all' appetito di nazioni, che soggette vivevano a certe particolari malattie. Gli Egizii e i Fenicii anzichè a mangiare della carne di vacca si sarebbero indotti a mangiarne di umana (1). Quella notabile venerazione, di cui presso tutti i popoli dell' Indie vengono onorate le vacche, non permette, che alcuno ne ammazzi; la cagione di tal costume non devesi forse cercare tanto nella trasmigrazione dell' anime da quegli abitanti creduta, quanto nell' infinita utilità di quelle bestie, e fors' anche in certi altri motivi meramente fisici. I Maomettani dell' Egitto e della Siria, e fin quegli stessi di Costantinopoli, dove il caldo non è tanto che nell' Indie, riguardano ne' mesi della state come cibo insalubre la carne di bue, e ne mangiano solo rare volte. I legislatori dell' Indie credettero forse necessario di proibir interamente l' uso delle carni pel solo motivo dell' insalubrità; imperciocchè la plebe d' ogni paese è avvezza ad ubbidir più volontieri a' precetti della religione, che non a' consigli de' medici. Questa mia sup-

---

(1) *Porphyr.* II.

posizione viene confermata da un fatto riferito da Niebuhr. Egli racconta d'aver parlato con un mercante e con un marinaro europei, i quali essendo prigionieri presso a' Maratti fecero molte rimostranze onde ottener della carne, di cui non potevano fare a meno; non furono queste infruttuose; essi ebbero giornalmente della carne di pecora e de' polli (1).

Vent' otto erano i precetti prescritti agli Ebrei in proposito de' cibi vietati, tra' quali quattro erano comandi, e gli altri tante proibizioni, nove delle quali avevano per iscopo la dieta animale. Michaelis sviluppò egregiamente alcune cagioni, per cui al popolo ebreo venne imposta quella legge dietetica (2); egli mi sembra però, che la maggior parte di queste regole fossero basate su d'osservazioni ed esperienze, che non conosciamo. Le leggi principali erano le seguenti.

I. Nessuno mangi bestie feroci,
II. nè uccelli immondi,
III. nè carogne,
IV. nè carne d'un bue lapidato,
V. o sbranato,
VI. o strappata, mentre l'animale ancor viveva.
VII. Non è permesso di mangiare il sangue;
VIII. non il grasso d'un animale immondo, o un tendine slogato,
IX. e finalmente non lice mangiar carne cotta nel latte (3).

---

(1) *NIEBUHRS Reisebeschreibung nach Arabien.* II. Band. S. 24.

(2) *Mosaische Gesetze.* §. 203.

(3) *Rabbi MOSIS MAIMONIDÆ, Tract. de cibis vetitis.*

Gli altri divieti riguardavano i pesci, i rettili, i vermi, e 'l regno vegetabile.

Tra tutti gli animali quadrupedi v' aveano dieci soli generi, che servir potevano d' alimento agli Ebrei; il bue cioè, la pecora, la capra, il cervo, il capriuolo, il bufolo, il daino, il camoscio, l' ibice, e 'l cammellopardo. Erano pur permesse tutte le spezie, che a questi generi appartenevano, vale a dire tutti gli animali a unghia bifida, e tutti i ruminanti.

Nella classe degli uccelli erano proibite ventiquattro spezie (1), e sono l' aquila, il grifone, l' aquilastro, l' alcione, il nibbio, l' avoltoio, il corvo, lo struzzo, il gufo, la folaga, il milvo, il cigno, la cicogna d' Egitto, lo smergo, l' uccello purpureo, la strige, il pellicano, la cicogna, l' upupa, e 'l pipistrello (2).

Alcuni punti di questa legge erano ancor più rigorosi presso gli Egizii; essi non potevano mangiare la carne d' un bue, che giunto fosse all' epoca d' andare alla monta, e avevano tant' avversione per la carne di porco, che in ciò potevano servir di modello agli stessi Ebrei. In molti altri conti, per quanto ne sappiamo, la legge dietetica degli Egizii s' avvicinava moltissi-

(1) » Non avendo noi sufficienti cognizioni della lingua, » ci diventa impossibile di diciferare, quali uccelli sieno stati » da Mosè proibiti. Gli Ebrei, che tuttora credono obbligatoria la legge mosaica, sono nel triste caso di non intendere una legge, cui devono osservare, o d' intenderla come meglio pare a' Rabbini «. – *MICHAELIS*, loc. cit. §. 204. – Tale è la situazione di tutti i popoli, le di cui leggi sono di data molto antica.

(2) *Deuteronom.* 14.

mo a quella de' Giudei da me riferita, e proibiva trenta generi d'animali. Erano vietati tutti gli animali di rapina sieno diurni o notturni, la cicogna d'Egitto, le grù, le cicogne, i calandrini, le upupe, che vengono comunemente riguardati come gli espurgatori dell'Egitto; tra' quadrupedi le donnole, gl' icneumoni, i cani. I sacerdoti non potevano cibarsi di animali, che si nutrivano di pesci; lo stesso popolo non potea recarsi al Nilo per prendervi delle lontre (1).

Gli apostoli e gli altri membri del primo concilio di Gerusalemme statuirono, che ogni fedele avesse ad astenersi dalle carni offerte in sacrificio, da quelle di animali soffocati, e dal sangue (2). I Maomettani hanno un divieto generale di non mangiare le carni d'animali, che si pascono di carne umana, o di quelli che ne vanno in cerca; essi non gustano gli animali che sono stati uccisi da un altro; le bestie uccise alla caccia sono pure, se i cani hanno solo leccato il sangue, ma sono impure e vietate se da quelli fossero state intaccate; essi non possono mangiar d'un animale ucciso senza perdita di sangue; un uccello ammazzato con qualche stromento ottuso è immondo; è pur vietato un uccello, che ferito dal cacciatore viene a cadere su d'una casa o su d'una roccia, conservando però tanto di forza di muoversi di là, e d'andar

---

(1) *Récherches phylosoph. et historiques sur les Egyptiens et les Chinois.* T. I. p. 163.

(2) *Act.* 15. - Fleury dice, che questa legge fu comune a tutt' i popoli della terra, perchè portata da Noè, quand'egli uscì dall' Arca. *Histoire ecclésiastique.* T. I. p. 75.

a morire in altra parte. Essendo che molte volte riesce difficile di determinare, se un animale sia stato ucciso, come la legge prescrive; sembra che i Turchi sieno meno ghiotti del selvaggiume di quello che noi altri Europei. Il sangue è generalmente vietato a tutt' i Turchi; lo sono pure il leone e tutto il genere de' gatti, la tigre, gli uccelli di rapina, come per cagion d'esempio il milvo, il falcone, l'aquila ec., oltre a questi la volpe, una razza di grossi ratti, le rane, il porco spino, le tartarughe, le vespe, i serpenti, gli scorpioni, e in altri paesi anche i cavalli (1).

Anche gli antichi Romani solevano interdir l'uso di certe carni, il che singolarmente facevano a' sacerdoti; a cui era vietato non solo di mangiare, ma fin anche di toccare la carne di capra (2); perchè da quella spezie d'animali si ripetevano in que' tempi molte malattie. Plinio pretendeva, che le capre non fossero mai senza febbre (3). Il venditore dovea in ogni altro caso garantire per qualche tempo il buono stato di salute dell' animale venduto; le sole capre facevano un' eccezione a questa legge (4). Ippocrate stesso ci assicura osservarsi molto frequente e molto ostinata l'epilessia in certe regioni della Libia, dove gli abitanti principalmente si nutriscono di carne di capra (5). Fuvvi un tempo, in cui i Car-

---

(1) *Niebuhr*, loc. cit. p. 157. seq.

(2) *Plutarch. in Quæst. Roman.*

(3) Lib. VII. cap. I. Lib. XXVIII. cap. X.

(4) » Capras sanas sanus nemo promittit, nunquam enim sine febre sunt «. *Varro*, Lib. XI. *De re rustica* c. III.

(5) *De morbo sacro*.

taginesi mangiavano i cani; ma Dario ne li distolse facendone loro rigoroso divieto (1).

§. 3.

Necessità d'introdurre delle leggi analoghe.

Ora poichè ne' climi temperati dell' Europa si mangiano a' nostri giorni alcuni animali senza danno veruno, il che non avveniva in paesi più caldi e molestati da certe malattie endemie; forz'è, che alquanto ne discostiamo dalle regole a tal proposito prescritte da quelle antiche nazioni. Ma benchè la sorte nostra sia più avventurata di quella di que' paesi, troviamo però, che paragonando la noncuranza nostra colla sollecitudine di que' popoli, di gran lunga essi ci superavano nel fare de' provvedimenti in punto delle vettovaglie, ed anche di molt' altri usi, che sono introdotti in ogni città ben regolata, o meriterebbero di esserlo, avuto il debito riguardo alle circostanze dello stato, a cui si vogliono appropriare. E pur la polizia dovrebbe in oggi più che giammai vegliar attentamente, onde reprimere e metter de' limiti necessarii all' avarizia ed alla malafede de' mercanti di carne; imperciocchè non ogni padre di famiglia si dà a' nostri giorni a coltivare la pastorizia, e a trar dalla sua greggia la carne, che per se e pe' suoi gli abbisogna. Felice nel seno de' suoi figli egli si sceglieva l' agnello il più grasso, ed esaminandone

(1) *JUSTINUS*, Lib. XIX. *BULENGERUS*, *De conviviis*, Lib. II. cap. XXIV.

attentamente le intestina ed altri visceri gettava come immondo ciò, che gli pareva scostarsi dallo stato naturale d'un animale sano. — Ma non è perciò, ch' io non veda anch' io con Sonnenfels, che l'accordare ad ognuno la libertà di vender carne non sia uno de' più gravi ostacoli al buon ordine necessario onde conservare la salute pubblica. La turba del volgo non ha nè cognizioni nè onoratezza bastante, e noi abbiamo sempre gran ragione di temere, che molti pesando la sicura perdita di un animale sospetto colla probabilità del danno, che può venirne loro, se ne mangiano, non s' inducano ad arrecar grave nocumento a se stessi; il che singolarmente avviene, se la povertà o la mancanza di carne migliore li porti a giudicare meno cattiva una carne, che mangiar non dovrebbesi. §. 31. Oltre a questo v' hà ancor un altro motivo. Il commercio de' bestiami fassi in oggi con regioni molto rimote, ond' è che a cagione della distanza s' accrescono sempre i dubbii sulla sanità degli animali da macello; di che non aveano a temere i padri nostri, che tutti essendo pastori si nutrivano delle proprie gregge.

§. 4.

Leggi sul bestiame ammalato; leggi egizie, ebraiche, turche ec.

Essendomi io in questo articolo prefisso di raccogliere e ponderare le leggi, che sul punto delle carni vennero emanate, credo dover incominciare a riferir quelle, che riguardano la sa-

nità degli animali da macello, a far osservare le quali erano eletti certi individui destinati all'ispezione delle carni.

Gli Egizii avevano già ne' tempi antichi conosciuta la necessità di queste leggi; essi avevano alcune persone incaricate di esaminare tutti gli animali, che servir dovevano per la corte del re e pe' sacerdoti, di riferire, se fossero sani o ammalati, e d'attaccare a' primi un certo segno, mercè cui distinguerli (1). Nessun Ebreo di qualche distinzione avrebbe mai mangiato d'un animale, che affetto da malattia fosse stato ucciso poco avanti che morisse; sebbene la Sacra Bibbia non ne contenga alcun espresso divieto. — Qualora però, dice Maimonida, si scorgesse nell' animale una malattia, e che 'l macellaro avesse voluto prevenire la morte, soleasi riguardar la carne siccome immonda e vietata (2). Nessun Ebreo poteva, sotto pena di castigo corporale, impiegare per uso domestico le carni d'un animale, che fosse in tanto pericolo da non poter più stare ritto, se fosse stato sollevato da terra; nè valeva, che esso avesse mangiato stando così sdraiato; egli facea di mestieri, che il proprietario dimostrasse, che l'animale al momento, in cui venne ucciso, mostrò delle convulsioni, od estese o ripiegò all' indentro una delle gambe anteriori; ciò non richiedeasi in quelle di dietro, in cui bastava d'aver osservato una piegatura della coscia. Se nulla di ciò accadeva, l'animale era dichiarato una carogna; e la carne

(1) *Rech. philos. sur les Egypt.* T. I. p. 129.

(2) *De cibis vetitis.* C. IV. p. m. 62.

n' era vietata, di modo che d'altro profittar non potevasi il padrone che del solo ventricolo per far coagulare il latte. Non poteasi mangiar la carne d'un animale o d'una parte di esso, che fosse presa da consunzione; ma non v'avea però minaccia di castigo contro chi contraffacesse. Se la consunzione fosse solo giunta a un punto da lasciare speranza, che l'animale giungesse a riaversi, potevasi ammazzarlo, e mangiarne (1). Un animale morto da se, o ucciso fortuitamente doveasi riguardare come cosa abbominevole. » Essi » non mangeranno e non si contamineranno colle » carni d'un animale, che sia morto da se o stato » sbranato dalle fiere. Io sono il Signore (2). — » Voi non gusterete le carni d'un animale, di » cui abbia già mangiato un altro animale, ma » le getterete a' cani (3). — Chiunque, sia egli » del paese o straniero, mangierà carne d'un » animale morto da se o lacerato dalle fiere, » dovrà lavare i suoi vestiti e 'l suo corpo, ed » esser impuro fino a sera; in tale guisa egli » ritornerà puro. — Egli pagherà il fio del suo » peccato, s'egli non si lava e non lava le sue » vesti (4). « — Maometto dice nell' Alcorano: » A voi sono proibite le carni morticine, il san- » gue, le carni di porco, quelle sacrificate agli » idoli; v'è anche vietato ogni animale affoga- » to, o morto per un colpo o per una caduta, » o ucciso da altre bestie da corno, o lacerato

(1) *Levitic.* 22. v. 8.
(2) *Ibidem.*
(3) *Exod.* 22. v. 31.
(4) *Levit.* 17. v. 15. 16. *Item* 11. v. 39. 40.

» dalle fiere; qualora voi, pria ch' esso spirasse, » non l' abbiate ammazzato « (1). Il Cavalier Michaelis appoggia la necessità di queste misure riportando una circostanza particolare dell' Arabia e della Palestina; dice egli, trovarsi in que' paesi molti lupi affetti dalla rabbia, e per conseguenza molti cani e molte volpi, in cui da quelli si propagò la malattia. Se trovisi adunque, continua egli, in campo aperto un qualche animale sbranato, ma che non abbia ancor servito di pastura ad altre bestie, v' ha sempre gran rischio, ch' esso sia stato morsicato da un cane, da un lupo, da una volpe o da uno sciacal rabbiosi, e possa per conseguenza comunicare quella terribilissima malattia a chi ne mangiasse; perciò quando v' è tal pericolo, meglio è sempre peccare nell' eccesso di precauzione anzi che nel difetto (2). Presso i Romani v' erano quattro Edili, i quali aveano l' incumbenza di vegliar su tutte le vettovaglie, e faceano gettar nel Tevere tutta la carne guasta o cattiva (3). Gli stessi barbari Kirgisi non mangiano di nessun animale morto, impuro, zoppo, o altrimenti difettoso (4). Nella censura de' costumi, che i Vescovi di Germania annualmente intraprendevano a' tempi di Carlo Magno, solevano essi dimandar sempre a' loro diocesani, se v' avea tra di loro alcuno che man-

(1) *Sura*, v. 4.

(2) Loc. cit. §. 205.

(3) *Michael* ALBERTI, *Comment. in ædilitium edictum.* §. 1. p. 5. 29. 30 — *Petri* MÜLLER, *Annotationes ad* STRUVII *syntagma juris civilis*.

(4) PALLAS, *Reisen.* I. Th. S. 333.

giasse sangue o le carni d'un animale morto da se, o sbranato da qualche fiera. Da questa pratica, dice Schmidt, possiamo vedere, che molte discipline dietetiche prescritte dall' antico testamento, venivano ancora osservate nella nostra Germania (1).

§. 5.

Pratiche contrarie d' altri popoli.

Non tutte le nazioni però usano su di questo particolare tanta dilicatezza. Un animale morto di malattia può venir mangiato da' Maomettani (2). Gli Ottentotti non hanno nessun ribrezzo di mangiare il loro bestiame morto vuoi di vecchiezza o vuoi di malattia; essi sono in questo punto affatto simili agli antichi Trogloditi (3); così usano pure i Kalmuki (4), i quali, se avvien che muoia loro un qualche animale, o lo debbano ammazzare a motivo di malattia, o abbiano avuta una caccia sì felice, che loro avanzi della carne, fanno appunto come tutti gli altri popoli erranti, che seccano le carni che avanzano tagliandole in fette ed esponendole all' aria libera, o fumandole nelle capanne (5). Gmelin il seniore ci racconta de' Tangusi, che non s'inducono sì di leg-

(1) *Geschichte der Deutschen.* I. Theil. S. 582.

(2) *Sura*, v. 4.

(3) *Dissertation sur la Rélig. des Afric.* p. 53

(4) *PALLAS*, loc. cit. S. 319.

(5) *PALLAS*, *über die mongolischen Völkerschaften.* I. Th. S. 198.

gieri ad ammazzar qualche capo di bestiame; poichè sono avvezzi a trar partito dalla carne morticina (1). I nostri Zingari si mangiano senz' alcuna nausea i porci crepati, che trovano insepolti. Tode riporta l'esempio d'alcune povere famiglie, le quali avevano mangiato delle vacche morte in occasione d'epizoozia; egli si attendeva la nuova di qualche gran disastro, ma riseppe poi non esserne seguito alcun male (2). Rinvenni pur altrove un' osservazione, che senza alcun nocumento si possono mangiare le lepri prese dal vaiuolo; e che molte centinaia se ne sono vedute vendere senza che alcun compratore morisse (3).

§. 6.

Un tal costume non riesce sempre nocivo.

Questi fatti, per quanto ne paiano strani, perderanno tutta quella stranezza, se consideriamo, che s' hanno esempi analoghi de' veleni più attivi, i quali introdotti nel nostro corpo sotto certe circostanze nessun nocumento vi produssero. L'olio di tabacco applicato ad una ferita o iniettato a poche gocciole nelle vene d' un animale si mostra come uno dei più potenti veleni; mentre dall' altro canto quelli, che fumano tabacco n' hanno sempre in bocca una qualche dose. — Il veleno della vipera riesce ordinariamente mortale,

(1) *Reise durch Sybirien.* II. Theil. S. 126.

(2) *Medicinisch-chirurgische Bibliotheck.* II. Bandes. I. Stück. S. 160.

(3) *Hannöversche Anzeigen.* XXXIX. St.

se introducasi in noi per via della morsicatura; eppure ne vennero prese internamente delle dosi molto più considerabili, nè se ne vide male veruno (1). Lo stesso dir si potrebbe di altre sostanze.

V' hanno oltre queste molt' altre osservazioni d'animali estinti col mezzo di veleni, e poi mangiati senz' alcun pericolo. La maggior parte delle nazioni selvagge avevano per costume d' avvelenar le frecce, di cui si servivano per la caccia; esse non temevano punto di mangiare la preda, che veniva da loro uccisa con quel mezzo. Gli antichi Bavaresi si servivano ancor nel secolo sesto di frecce avvelenate, quando si recavano alla caccia (2). In alcuni paesi dell' Alpi soglionsi ammazzare i polli con un coltello, che pria viene soffregato coll' erba d'aconito, e nessuno ebbe mai cagione di recedere da questo costume (3). Lungo le coste occidentali dell' Africa, nel paese poco lontano dal Rio Nougue usano i Negri di andare alla caccia dell' elefante armati di frecce avvelenate; se l'animale viene a cadere, accorrono tosto, ed estirpata quella porzione di carne, in cui stava la freccia, mangiano il rimanente senza alcuna tema o ribrezzo (4). Gli Africani del regno di Futua intingono le loro frecce nel succo venefico d'un albero, il quale, se viene a contatto del sangue, uccide in breve ora; ma gli animali in questa guisa uccisi loro servono di ci-

(1) *HALLER*, *Element. Physiol.* T. VII. p. 58.

(2) *L. L. Alem.* Tit. 3.

(3) *Dict. Encyclop.* T. II. Edit. Genève, p. 350.

(4) *Allgemeine Historie aller Reisen.* II. B. S. 446.

bo salubre come ogni altro (1). I Negri non risentono alcun danno, quando mangiano i loro animali domestici, che vennero a morte per cagione del succo crudo di Kassihi (2). Galeno, fondato in vero soltanto su d'osservazioni altrui, pretende, che gli animali in parte nutriti con piante venefiche possano venir mangiati senza pericolo veruno (3). Li 25 giugno del 1776 avvenne, che nel macello di Medole (nel Mantovano) si vendesse la carne d'un bue, che stato morsicato da un cane rabbioso dati avea tutti i segni d'una manifesta rabbia. Tutta la comune entrò in grandissima apprensione, ma non si vide perciò, che alcuno di que' cittadini venisse affetto da quella terribile malattia (4). Asti raccolse nel 1778 diverse osservazioni fatte a tal proposito in Pomponesco. Molti di quegli abitanti, chi una parte chi l'altra mangiarono d'un porco, ch'era stato morsicato da un cane rabbioso; nè s'osservò perciò, che il male fossesi sviluppato in alcuno, sebbene all'epoca, in cui l'autore scrivea, fossero scorsi già diciotto mesi. A queste osservazioni ne sono aggiunte alcune altre fatte in diversi tempi da alcuni amici dell'autore, le quali andarono a terminare con pari felicità (5).

---

(1) Loc. cit. II. Band. VII. Buch. S. 137. Lo stesso raccontasi pur d'altri popoli. *Tractatus de venenis, responsum ad 3. dubium.*

(2) *Neueste Mannigfaltigkeiten*, II. Jahrgang. IV. Quart. S. 659.

(3) *Lib. de Theriaca ad Pison.* c. 10. c. 15.

(4) *Mémoires de la Société Royale de médecine.* Année 1776. p. 110.

(5) *Göttingische gelehrte Anzeigen* 1780. CXL. Stück. S. 1192.

Noi troviamo registrati alcuni esempi, in cui il sangue d'un bue ammalato cagionò delle febbri maligne a chi n'avea toccato, mentre la carne dello stesso animale non avea recato alcun incomodo, a chi se l'avea mangiata (1).

§. 7.

Osservazioni contrarie.

Ma per quanti esser mai possano gli esempi, da cui impariamo, che in certi casi particolari nessun danno evidente derivò agli individui, che mangiate avevano le carni di animali ammalati, egli è però indubitato, che comunemente far non lo si può senza usar di moltissimi riguardi; io riferirò solo alcuni casi in prova di quanto asserisco. Faber ci racconta, che una famiglia composta di tre individui fece ammazzare un porco ammalato, che avea le fauci enfiate; le carni vennero salate e seccate al fumo. Tre mesi dopo s'avvisarono di mangiarne, ma tutti e tre provarono all'istante dolori di capo, vertigini, intumescenza della faccia, frequenti deliquii, finchè restarono vittime d'una morte crudele (2). Lentilio conservò la storia d'un cittadino di Nördlingen, il quale avendo ammazzato in segreto un

(1) *Récherches sur les maladies Epizootiques.* Tom. I. p. 92. 93. – Item *Acta Naturæ Curiosorum.* Cent. VII. obs. IX. pag. 264. A. E. L. an. 1715. m. octob. p. 463. – Vedi il §. 11. – Vedi pure *KUNDMANN Seltenheiten.* S. 779. – *SCHEÜCHZER, Zungenkrebs.* S. 58.

(2) *Ephemerides Naturæ Curiosorum.* Decur. I. ann. VI. obs. CXCI.

bue, venne preso da una febbre maligna nel mentre che volendolo condir con sale se ne stava ispirando gli effluvii; comparve in breve un bubbone sotto l'ascella, il quale entro ventiquattr' ore era ingrossato siccome il capo d'un bambino; l'infelice morì sotto un continuo feroce delirio ed incessanti convulsioni; lo stesso macellaro, che servito lo aveva, potè venir salvato solo a grande stento (1). Borello riferisce, che in Francia nacque tra gli abitanti una mortale epidemia, la quale prima avea regnato tra le pecore; quasi ognuno avea senza riguardo mangiata la carne degli animali morti (2). Fernelio riporta, che alcuni cacciatori, i quali mangiarono d'un lupo rabbioso da essi ucciso, vennero attaccati dalla rabbia; e Behrens lasciò scritto, che il latte d'una vacca morsicata da un cane rabbioso riuscì mortale a un' intiera famiglia, che n'avea mangiato (3). Lange racconta la storia d'un carrettiere, il quale comperato per pochi denari un bue eccellente ma affetto da' primi segni dell' epizoozia lo ammazzò, e ne salò le carni onde conservarle più a lungo; ma egli ne ebbe appena mangiato per tre giorni, che tosto preso venne da una febbre pestilenziale con de' piccoli bubboni lividi, che gli coprivano tutto il corpo. Egli morì in capo a quattordici giorni: e cinque altre persone della sua casa, che secolui aveano mangiato del bue, ebbero in breve

(1) Loc. cit. Decur. III. a. II. obs. CXVI.

(2) *Richter, De cura magistratus circa valetudinem civium.* §. 2.

(3) *Diatet.* p. 172.

tempo la medesima disgrazia (1). La *gazette littéraire* di Berlino (2) descrive una malattia, che insorse in persone, le quali mangiato aveano d'un animale morto di malattia; i sintomi, che s' osservarono in quegli individui simigliavano quelli, che nascono da un vero veleno. Quella malattia contagiosa, che nel 1776 infierì ne' contorni di Wilna, venne, siccome ne dicono i pubblici fogli, prodotta dall' aver gli abitanti mangiata della carne di bestiami uccisi, mentre erano ammalati (3). De' cani, che pasciuti s' erano delle carni d' un bue morto, vennero presi dalla rabbia (4). Già Lemery racconta essersi quella malattia manifestata in un cane, il quale avea leccato il sangue, che si stava cavando a un uomo idrofobo (5). Un oste del Wirtemberghese imbandì nel 1555 a certi suoi ospiti della carne d' un porco, che era diventato rabbioso; e gli ospiti contrassero in breve quel male (6). — Mangetto ebbe da un medico di Ferrara la notizia, che un' intiera famiglia di contadini restò vittima della rabbia per aver mangiato d' una vacca, ch' era stata estinta da quella malattia (7). Ben considerando que-

---

(1) ZÜCKERT, *allgemeine Abhandlung von den Nahrungsmitteln*. §. 152. S. 270.

(2) *Année* 1765. N. 84.

(3) *Karlsruher Zeitung*. 1776. N. 115.

(4) PAULET, *Des Maladies Epizootiques*, loc. cit. p. 151. 7.

(5) *Histoire de l'Académie Royale des sciences*. Année 1707. p. 75.

(6) SCHENKIUS, *De venenis animalibus*. Lib. VII. — Vedi anche *Mémoires de la Société Royale de Médecine*, année 1776. p. 110. seq.

(7) *Bibl. pract.* T. III. p. 428.

sti ed altri esempi non so comprendere, come a' nostri giorni v'abbia ancor alcuno, il quale, siccome Plinio lasciò scritto, si pensi di trovare un rimedio contro quel funesto veleno preparando il fegato d'un lupo, che in conseguenza di esso sia venuto a morte. — Nel 1774 molti Negri e molte Negre morirono alla Guadaluppa presentando de' bubboni e tutti gli altri sintomi della più manifesta infezione, dopo che mangiato aveano de' bovi morti d'un mal contagioso (1). Io so da buon canale, che avendo nel 1775 un suddito della prelatura di Kaisersheim mangiato d'un bue morto dell' epizoozia, che allora regnava, ebbe ad ammalarne con tutta la sua famiglia; in tutti gli individui s'osservarono delle pustole maligne sparse per tutto il corpo, tutti però ne guarirono a riserva del figlio più giovane. Moltissimi altri casi di mali particolari accagionati da questa stessa causa si trovano registrati nelle opere mediche (2), a cui rimando i miei let-

(1) *Instruction et avis aux habitans des provinces méridionales de la France sur la maladie putride et pestilentielle, qui detruit le bêtail, publié par ordre du Roi.* p. 4. 66.

(2) *AMMAN. IRENICUS*, Quæst. 25. racconta, che l'anno 1677 restarono morti in Lipsia dodici scolari, che convivevano in una pensione. Il maestro di casa avea loro imbandita della carne di bovi, che internamente avevano di molte ulceri. *VALENTINI Pandectæ med. leg.* T. I. p. 542. – La stessa sventura ebbero per la stessa causa alcuni scolari di Königsberg. *KEPPLER*, *De febre epidemica Regiomonti anno* 1649. p. 56. – Vedi anche *Acta Naturæ Curiosorum.* Decur. I. an. IX. obs. CII. CXCI. – Centur. V. obs. LXX. p. 123. – *GARMANNUS*, *Miracula mortuorum.* Lib. II. tit. II. §. 356. – *SCULTETUS Obs.* C. – *LENTILIUS*, *Miscellan. medic. praot.* p. 509. – *ETEODREMUS*, *Med. pract.* p. 247. 48. – *Bresslaui-*

tori contentandomi di riportare ancora una storia comunicataci da Unzer. » Il Sig. Odolant Denos
» medico in Alencon venne alle ore 9 della sera
» de' 9 luglio 1760 chiamato a visitare due po-
» vere famiglie, in ciascuna delle quali v'aveano
» tre individui presi da violentissimi conati di
» vomito, sotto i quali niente altro rendevano
» che un umore viscido, giallognolo, ma nes-
» suna sorta di cibo; essi accusavano anche de'
» tormini atrocissimi, ed un tenesmo presso che
» continuo, per cui recandosi ad ogni istante
» alla seggetta non evacuavano che un po' d'ac-
» qua giallastra. Il basso ventre era teso, la
» respirazione difficile e breve, il polso debile,
» la lingua arida; essi accusavano una sete ga-
» gliarda. Queste persone aveano tre giorni pri-
» ma mangiato della carne d'un animale morto
» di malattia, comperato poi per poco denaro
» dal macellaio, e da questo rivenduto al minu-
» to. Una delle due famiglie *(Noe)*, che man-
» giato ne avea la sera, non risentì molestia ve-
» runa durante la notte; ma la mattina seguente
» il padre, il figlio, e poi la madre vennero
» assaliti da forte freddo, da ansietà, e da que-
» gli altri sintomi quì sopra enunziati. Le per-
» sone dell'altra famiglia, sebbene poco ne aves-
» sero mangiato a cagione del cattivo sapore,

---

sche Geschichte. 14. Vers. S. 559. – *THONERUS*, Lib. IV. observat. XIV. p. 211. – *RIEDLINUS*, *Lineæ medicæ*, ann. I. aug. obs. 12. p. 241. – *Fort. FIDELIS*, *Relat. med.* p. 130. – *ALBERTI*, *Commentar. medic. in Ædilitium Edictum*. – *ASTRUC*, *von Geschwülsten und Geschwüren*, I. Theil. S. 134. 135. – *LANCISIUS*, *post. l. de lue bovilla.* – *Primit. POLON.* II. p. 206. – *Journal de Médecine* 1761. Mars. etc. etc.

» ammalarono in poche ore, e i sintomi creb-
» bero in esse con sorprendente rapidità. Le si-
» multanee evacuazioni per vomito e per secesso
» erano congiunte a tutti quegli altri sintomi,
» che s'osservano, quando è stato inghiottito un
» qualche veleno corrosivo. Il medico ordinò dei
» demulcenti e degli oleosi; il paziente più gio-
» vane morì; gli altri cinque risanarono a poco
» a poco dopo che gradatamente diminuirono,
» e alla fine cessarono le evacuazioni. Altri abi-
» tanti aveano mangiato di questa stessa carne,
» ma non ne provarono nessuna molestia; per-
» chè avendola ritrovata di sapore ingrato non
» ne aveano mangiata che poca. I sei suddetti
» individui non aveano propriamente mangiata
» la carne, ma il polmone e 'l cuore, le quali
» forse più delle altre parti erano state viziate
» dalla malattia « (1). Il maresciallo di Sasso-
nia osservò in generale, che i soldati francesi,
i quali nella campagna non ebbero ribrezzo di
mangiare i cavalli morti, vennero per tale causa
affetti più volte da malattie; dove per lo con-
trario le truppe tedesche, non inducendosi mai
a nutrirsi di quel cibo se non nelle grandi ne-
cessità, e usando la precauzione d'ammazzare de'
cavalli sani, non ne contraggono nessuna infer-
mità (2).

---

(1) *Der Arzt.* CLIII. Stück.

(2) *Rêveries de la guerre.*

§. 8.

Altre leggi riguardanti le carni di animali infermi. Legge ebraica, veneta; coûtume de Saint Severt; *antichi provvedimenti di Parigi, di Würtemberg, di Sassonia, d'Austria, d'Italia ec.*

Perciò quasi tutti i governi, non riflettendo ai pochi casi, in cui le carni d'animali infermi vennero mangiate senz' alcun danno, credettero di potere a buon diritto emanar de' decreti, che, vietandone assolutamente l'uso, prevenissero tutti i possibili casi di disgrazie, sebbene queste non succedano in ogni incontro. — Un macellaro per l'addietro creduto onesto, il quale presso gli Ebrei poteva venir convinto di aver venduta per sana e monda la carne d'un animale morto da se o lacerato dalle fiere, era obbligato a restituire tutto il denaro, ch' avea percepito da quella vendita; esso veniva inoltre bandito dalla società, e coperto d'infamia; nè potea tornar ad esercitare il suo mestiere, s'egli prima non avea fatta in pubblico la grande penitenza (1). Egli è proibito di mangiar d'un animale, che sia stato morsicato da un serpente; perchè vi potrebbe aver qualche pericolo atteso il veleno comunicato (2). — Regnando nel 1599 una ferocissima epizoozia ne' paesi della repubblica di Venezia ordinò quel Senato, che nessuno sotto pena di morte

(1) *Maimonida*, loc. cit. cap. VII. p. 129.

(2) *Mischnah* VI. *Trumoth.* VIII. Kap. Raabischer Uebersetzung. m. 6. S. 171.

ardisse per alcun pretesto vendere o distribuire della carne di manzo; di modo che in quel tempo altra non potevasene mangiare che di montone (1). — L' antica *Coûtume* di *Saint Severt* contiene un articolo particolare sulla vendita di carni di bestiame ammalato. Il venditore venia per ogni trasgressione punito con una multa di tre lire e sette soldi (che in oggi danno quasi 34 lire), e colla perdita delle carni, che venivano gettate; le carni sane che trovavansi nell' abitazione del reo venivano confiscate, e distribuite a' poveri dello spedale (2). Li 30 gennaro 1350 pubblicossi in Parigi un decreto, il quale ordinava a' macellari di quella città di non vender carne, che non fosse sana, e quale la vogliono gli ordini già emanati. Il Parlamento di Parigi rilasciò li 29 marzo 1551 un *Arrêt*, in cui sotto pena di rigoroso castigo corporale proibiva a' macellari di non mettere in vendita altra carne che di quella sana e non corrotta. Vige tuttora nella Francia un ordine, per cui i macellari sono obbligati ad esporre in pubblico per una o due ore tutto il bestiame, ed a pregare il fiscale, ch' egli ne faccia esaminar lo stato di salute. — Gli ordini a tal proposito emanati nel principato di Würtemberg l' anno 1588 s' esprimono così: » Noi vogliamo, che gli stimatori giu» rati non solo visitino il bestiame ancor vivo, » ma lo visitino di nuovo e lo stimino con di-

(1) RAMAZZINI *De contagiosa epidemia, quæ in Patavino agro etc. in boves irrepsit. Operum omnium.* p. 794.

(2) Tit. 10.

» ligenza, dopo che sarà stato ammazzato (1) «. Gli statuti di Heinrichstadt comandano: » che » i macellari vendano e distribuiscano ogni gior- » no carne sana e buona, e presa da animali che » non sieno stati morsicati dal lupo, e non ab- » biano arti fratturati; la carne non dev' esser » fradicia o cacchionosa, non lebbrosa, insom- » ma non presa da animali infermi, o biasime- » vole per altri titoli. Le carni quì sopra men- » zionate non devono venir confuse tra le sane » e buone, ma separate da esse, acciò non ab- » biano queste a guastarsi « (2). L'Elettor di Sassonia pubblicò li 6 novembre 1753 un mandato, in cui ordinava: » che regnando tuttavia » l' epizoozia, ad oggetto di prevenir tra' suoi » sudditi tutti i mali, che potrebbero nascere » per tal cagione, nessuno osasse vendere le » carni del bestiame ammalato «. Un simile decreto trovasi anche negli ordini del mercato di Lipsia del 1776 (3). La corte di Vienna rilasciò li 3 aprile 1756 un decreto generale, in cui comanda, che tutti gli animali destinati al macello, di qualunque spezie sieno, debbano venir visitati da' giudici locali, o da altre persone, che verranno a tal effetto nominate (4). Lancisi racconta, che tutti i principi italiani, vedendo nel 1712 regnare tra gli animali bovini una razza di peste, rilasciarono un ordine, che

(1) *Des Fürstenthums Würtenberg Fleisch- und Metzgerordnung*. S. 12.

(2) Cap. XXII.

(3) Art. 3. §. 5. 7.

(4) *Von Sonnenfels*, *Grundsätze der Polizey, Finanz- und Handlungswissenschaft*. I. Theil. §. 193.

nessuna parte di essi potesse venir adoperata negli usi comuni della vita (1). Antonio Dubow ispettore de' macelli venne, in vigore d'una sentenza portata li 28 maggio 1716 dalla camera di giustizia di Parigi, condannato ad esporsi in camicia sulla porta maggiore della chiesa con un capestro al collo, e una fiaccola accesa in mano; egli avea sul petto un cartello, in cui leggevasi: » Ispettore de' macelli, il quale di-
» stribuì a' soldati carne di animali rognosi e
» morti di malattia «: e standosene ginocchione confessava a voce alta e distinta: » ch' egli ma-
» liziosamente ardì vendere e distribuire carne
» di bovi morti «. Questo disgraziato, reo anche d'altri delitti, venne in seguito bandito per nove anni, dichiarato inabile all'ulterior esercizio di sua professione, e condannato a una multa di cinquanta mila lire, dieci mila delle quali vennero assegnate agli accusatori. Una simile sentenza venne pur li 16 dicembre dello stesso anno eseguita in un altro, ch' erasi reso colpevole dello stesso delitto.

§. 9.

La carne guasta e fradicia vien mangiata da taluno senza danno.

Ma non si contentò la Polizia di questi soli provvedimenti; essa pensò anche a pubblicarne degli altri, che concernevano la carne tratta da animali sani, ma che per essere stata conservata

(1) Loc. cit.

troppo a lungo passava già in putrefazione. Come già dissi parlando delle carni d'animali ammalati, posso anche di queste recar alcuni esempi d'individui, i quali senza temer alcun danno si pascono di carni infradiciate. Recandosi il Sig. Brue dal Rio Fresco al forte San Luigi posto sul Senegal, venne egli complimentato da un Negro capo d'un villaggio, il quale presentandogli la proboscide d'un elefante si scusava di non potergliene regalare un quarto intero; perchè avutasi la caccia solo avanti due giorni, le carni non si potevano ancor mangiare; il fondamento di questa scusa era perchè gli abitanti non soleano mai mangiar carne, che piena non fosse di cacchioni (1). Gli abitanti di Saldanna divoravano le budella ed altre interiora, che i marinari avevano gettate via; essi mangiavano anche i vitelli marini, che gli Inglesi avean gettati nel fiume, dov' erano restati per quattordici giorni, nè si lasciavan punto sgomentare dalla putrefazione, ch' era già avanzata, nè dal mal odore, ch' era eccessivo (2). Gli Indiani dell' isola Principe Roberto, la quale nel 1766 venne costeggiata dal Capitano Wallis, mangiavano con grandissima avidità della carne mezzo fradicia (3). Gmelin il seniore vide i Jakuti arrostire e mangiar con gran gusto delle marmotte e de' sorci già tocchi dalla putredine (4). I

(1) *Allgemeine Historie der Reisen*. I. Band. S. 519. 507. *Historie aller Reisen*. V. Theil. S. 120.

(2) Loc. cit.

(3) *Geschichte der Seereisen nach dem Südmeere*. 1. Theil. S. 70.

(4) Loc. cit. II. Th. S. 471.

Kalmuki poveri mangiano spesse fiate delle carogne, che sulla gran fiera di Astracan, o anche ne' semplici mercati delle orde vengono pubblicamente vendute da certi loro pasticcieri (1). Da questi ed altri analoghi esempi credette Guglielmo Alexander di poter asserire, non essere la carne fradicia sì insalubre che si pretendeva; poichè molti popoli, che ne fanno grande uso, viveano non per tanto sanissimi (2).

§. 10.

Ma non si deve per ciò far nessuna eccezione.

Ma queste osservazioni ricavate da' popoli, i quali fin da' più teneri anni accostumati si sono a nutrirsi a foggia quasi delle fiere, non hanno forza bastante per eludere ciò, che moltissimi medici ne dicono, essere ne' nostri paesi nato in conseguenza d'aver fatto uso di carne fradicia. E io non credo, che tra di noi v'abbia alcuno, a cui la naturale nausea, che proviamo per quel corrotto cibo, non serva di prova sì valida, che non mi sia più mestieri di mettermi a recargliene in mezzo delle ulteriori. Perciò vediamo, che i medici più illuminati consigliarono mai sempre alla Polizia d'usare ogni severità verso que' macellari perversi, i quali non temono di vendere una mercanzia, che riesce di

---

(1) *PALLAS, über die mongolischen Völkerschaften.* 1. Theil. S. 196.

(2) *Experimental enquiries concerning the causes, wich have generally been sayd to produce putrid diseases.*

tanto danno al pubblico, e da cui nascer sogliono delle febbri putride malignissime (1). Dirà quì alcuno, che i ricchi si mangiano pure con grandissimo gusto il selvaggiume mezzo fradicio; ma tal opposizione non mi sembra di nessun valore, imperciocchè essi sogliono sempre condir quelle carni con aceto e con sugo di limone, e soprabbervi grande copia di liquori spiritosi, cose tutte che resistono alla putredine, ma non però a segno che Schulze non abbia avuto gran ragione di dichiarare, che quel cibo accresce di molto la disposizione a' mali putridi.

§. 11.

Non è sempre necessario di vietar l'uso delle carni di bestiami infermi.

Venendo ora a parlar più minutamente del divieto di mangiar le carni di animali infermi dirò, che troppo dura legge sarebbe di volere, che ogni qualunque malattia, da cui sia preso un capo di bestiame prima di venir ammazzato, s'abbia a riputar causa sufficiente per obbligare il proprietario a non poterne tirar nessun profitto. Un contadino, a cui ammala un bue, spesse volte s'induce ad ammazzarlo, sebbene la malattia forse riuscita non sarebbe sì pericolosa, perchè il timore di vederselo crepare lo porta a prevenir il dubbio esito del male. Aggiungiamo anche, es-

(1) HEBENSTREIT, *Anthropologia forensis*, Sect. I. cap. II. §. 28. — J. Henrici SCHULZE, *Dissertatio de carne ferina*. §. 20.

sere degli animali siccome degli uomini, trovarsi cioè in essi, nel farne la sezione, certi vizii, che si riguardano come cause della morte, mentre però nol sono; laddove alcune altre volte non incontrandosi ne' visceri alcun difetto gli umori tutti hanno già presa un' indole venefica. Sì grande essendo l'ignoranza de' nostri veterinarii, di soventi avviene, ch' essi prendano de' grossi abbagli; molte volte se ne videro di quelli, che cercavano la causa della morte in fenomeni del tutto naturali a' cadaveri, come per cagion d'esempio nel color nerognolo del sangue raccolto nel cuore, nelle adesioni de' polmoni colla pleura ec. Un uomo meglio istruito confesserebbe in molti casi la sua ignoranza, e si darebbe ad esaminar altri visceri onde rintracciar la sede e la causa del male.

Da questa storta pratica di suppor delle malattie gravi, dove di spesso non ve n' ha, nasce, che il povero contadino resta con grave suo danno privato di tutta l' utilità, che ricavar potrebbe dal suo bestiame, da esso talvolta ammazzato senza bisogno e pel solo timore.

Già la natura istessa sembra avere stabilito, che gli animali morti di morte naturale, e restati là dove caddero, diventino pasto d' altri animali, che si nutrono di carni. E io son d'avviso, che non sempre vi sia certezza d' aver a temere sì gravi pericoli in chi mangia la carne di bestiami ammazzati in tempo e prima ancora che 'l male o la febbre pervenissero al sommo grado. Da quanto dico però eccettuar voglionsi le malattie veramente acute, le maligne, le pestilenziali, ed altre che andrò in seguito accen-

nando. Vero è non pertanto, che, come già ricordai, non puossi l'uomo in tutto e in ogni incontro mettere a paragone cogli animali di rapina, i quali tutti si gettano avidamente e senza danno sopra una carogna, in cui la putrefazione sia anche ben avanzata. Perciò a buon diritto diceva Richter, esservi diversi gradi nell' infezione delle carni, per cui non tutte riescivano nocevoli; egli loda ciò non ostante coloro, i quali inverso gli animali morti di malattia usano siccome inverso le merci, che provengono da' paesi, in cui serpeggia la peste; queste, sebbene assolutamente non consti della loro infezione, vengono per ogni dove gettate o date in preda alle fiamme (1). Camper, il quale con tant' attenzione osservò l'epidemia ultimamente dominante nell' Olanda, fece di molte esperienze ed osservazioni, in conseguenza delle quali egli ritrovò, che le carni de' bovi, che ne morivano, non arrecavano nessun pregiudizio alla salute degli uomini, che ne mangiarono dopo d'averle salate e seccate al fumo (2). Ludwig dice: quella stessa esperienza, da cui impariamo, che non si può senza pericolo mangiar la carne d'animali sani già presi dal contagio, sembra autorizzarci a mangiarla, se 'l bestiame venga ammazzato, quando gli sovrasta la malattia (3). Welschius ci racconta, che i magistrati d'alcuni paesi permisero

---

(1) Loc. cit.

(2) *Beschäftigungen der Berliner Gesellschaft Naturforschender Freunde*. IV. Band. S. 143. — *Göttingische gelehrte Anzeigen*. 1779. CXXIX. Stück. Vedi anche il §. 6.

(3) *Medic. forens.* §. 92.

che i loro sudditi mangiassero le carni de' bovi, che erano affetti da una certa epizoozia (1); l'Alberti però porta opinione, che nessuno approvar debba questa pericolosa indulgenza d'alcuni governi (2).

§. 12.

Quando, e in che guisa possasi permettere l'uso di tali carni; se sia lecito di distribuire a' poveri de' cibi sospetti; regolamento di Baden e di Prussia.

Quindi, se ne facciamo a considerare, che in tempo di tanta calamità suol rincarar di molto il prezzo d'ogni genere di vettovaglie; ne si presenterà tosto l'idea, che la fame, da cui è minacciato il basso popolo, deve talor diventare un male più serio, che non l'uso di carni d'animali ammazzati al primo apparire de' sintomi del contagio in essi insinuatosi. Ma ciò vale solo qualora la regnante malattia non sia di genere sì maligno, e alcuni infausti tentativi non ci abbiano già insegnato, richiedersi maggior precauzione. Io sono interamente di parere con Ludwig, che una tale permissione non debba estendersi a' macelli pubblici, o a que' privati, che fanno commercio di carni; imperciocchè la sola nausea potria cagionar grave danno in persone dilicate, quali d'ordinario sono gran parte degli abitanti

(1) Cent. IV. Cons. II.
(2) *Comm. in Ædilit. Edictum.*

di città (1); e troppo s'arrischierebbe facendo una prova in sì gran numero d'individui. Ma al primo manifestarsi d'un' epizoozia abbiamo sempre de' forti motivi per usar qualche maggiore indulgenza permettendo, che i particolari ammazzino in tempo il loro bestiame mezzo sospetto d'infezione. Essi devonsi però obbligare a non farne nessuna vendita, ed a far prima visitare l'animale ammazzato; bisogna inoltre prendere in nota tutti gli individui di quella famiglia, e raccomandar loro d'avvertire la superiorità ogni qual volta la suddetta carne cagionasse loro qualche indisposizione. Il magistrato deve in tal incontro esaminar diligentemente l'affare, ed incaricar un buon medico di far le necessarie ricerche, onde apparisca, se l'uso delle carni d'animali, che sieno presi dallo stesso male, si possa permettere ulteriormente.

Per la stessa ragione non dovrebbesi neppur accordare, che alcuno venda a' cittadini poveri la carne di bestiame infermo a prezzo più basso, e nè meno, che gratuitamente la distribuisca a povere famiglie, se prima la polizia non prese le necessarie informazioni sulla qualità d'essa carne. Ella sarebbe una misericordia crudele quella di voler pascere il povero con un cibo, che per avventura potrebbegli accagionar la morte. Dall' altro canto poi, qualora la malattia non fosse grave, e una grande carestia affliggesse il paese, non sembrami doversi privare le famiglie più bisognose del dolce conforto di poter campare con poca spesa mangiando di tale cibo. Imperocioc-

(1) Loc. cit.

chè egli è fuor d'ogni dubbio, che la mancanza de' generi più necessarii al sostentamento non può a meno di non produrre effetti egualmente perniciosi; e che questa classe di abitanti, più che le altre robusta, non va siccome quelle soggetta a malattie, se lievi sieno le cause, che le destano. In tale stato di cose gli è sempre bene di far un' o l'altra prova onde consultar la sperienza, che in seguito ne insegnerà cosa dobbiamo intraprendere.

Ad oggetto di non accrescere senz' espresso bisogno il prezzo de' commestibili, che in tempi così calamitosi monta tant' alto, pubblicò il Margravio di Baden il seguente decreto, che serve di norma ne' suoi stati.

» Carlo Federico ec.

» Avendo noi mai sempre diretta in partico-
» lar modo ogni nostra cura onde maggiormen-
» te promuovere e 'l bene e la facile sussistenza
» de' nostri cari sudditi; trovammo necessario di
» dover definire, come e quando permetter si
» debba, che il proprietario di bestiame amma-
» lato possa far uso delle carni e delle pelli di
» esso. A tale oggetto credemmo di ordinar cle-
» mentemente, che ammalando il bestiame d'una
» qualche malattia epidemica debbano i nostri
» sudditi ricercare il parere del rispettivo loro
» fisico, il quale deciderà, se la carne possasi
» mangiare o no. Se 'l male poi non fosse epi-
» demico, e 'l proprietario volesse far ammazzar
» l'animale, è nostro volere, che questo venga
» prima visitato diligentemente dall' ispettore a
» ciò destinato, e in sua mancanza dal magi-
» strato del luogo. Trovando questi, che la car-

„ ne sia buona ordiniamo, che anche la pelle
„ debba restare al proprietario del bestiame;
„ mentre in caso diverso essa appartiene allo
„ scorticatore. Comandiamo perciò che questo
„ nostro decreto venga pubblicato, e che i ma-
„ gistrati invigilino severamente, acciò in ogni
„ incontro venga in ogni sua parte eseguito.
„ Karlsruhe li 18 gennaro 1772. “

Anche in tutti gli stati di S. M. il Re di Prussia vi sono delle leggi, per cui sì tosto che in qualche distretto si manifesta un' epizoozia, nessun abitante può più ammazzare il suo bestiame e salarne le carni, s' egli prima non ne avverte il magistrato della provincia (1).

§. 13.

Se il salare tali carni le renda meno insalubri.

Da varie esperienze da me riferite al §. 7. potè ognuno convincersi, che il salare le carni di animali infermi altro effetto in esse non produce se non se di preservarle più a lungo dalla putrefazione, come avvien appunto delle sane. In questo punto ed in molti altri gli uomini si studiarono mai sempre in tempo d' epidemie di ritrovare alcuni rimedii, in cui siccome in contravveleni grandemente confidavano, credendo di potere con questi mezzi preservare se stessi dall' infezione; e di garantirne anche le cose inani-

(1) *Königliches preussisches Patent und Instruktion vom 13tem April 1769, wie bey dem Viehsterben verfahren werden solle.*

mate, o di liberarnele almeno in guisa, che valer se ne potessero senza pericolo alcuno. Questo pregiudizio, introducendo l'uso di questi mezzi considerati quasi come amuleti, tranquillizzò molti individui timorosi, e li difese dai perniciosi effetti, che in essi produr poteva la fantasia; ma considerandolo dall'altro canto contribuì moltissimo a diffondere maggiormente questi mali, e ad altro non servì che a farci dimenticare la necessità d'altre misure, siccome fa l'oppio amministrato in mal punto ingannandoci con una calma apparente. Il sale, l'aceto, lo spirito di vino, gli aromi ec. preservano dalla putredine; dunque, conchiudevasi da questa premessa, dunque il sale, l'aceto, lo spirito di vino ec. ci devono preservare da tutte le malattie maligne, e distruggere tutte le qualità contagiose delle cose, che sono necessarie agli usi della vita. Ma noi non conosciamo la vera natura che di pochissime cause morbose. L'invisibilità e la malignità di quel principio, il quale introdotto ne' nostri corpi, v'immuta la circolazione del sangue, e mette i nostri umori in una spezie di mortale fermentazione, limitano l'intelletto umano, e ci vietano di trovare *a priori* un sicuro antidoto. Il caso solo potè fare, che in alcune poche malattie si trovassero de' rimedii quasi non fallaci, i quali togliessero il male al suo primo apparire; siccome avvien delle febbri o della lue venerea. — La salamoia altro in sostanza non è che una broda insalubre, se la carne, che in essa venne conservata, era malsana; ed hanno per ciò il gran torto coloro, i quali si lusingano, che 'l sale estragga dalle carni il veleno, siccome fa delle parti acquose,

da cui viene disciolto. Chi in un affare di tanto momento si poggia sopra argomenti sì deboli, simiglia coloro, a cui ogni piccola fantasia suol tener luogo delle ragioni più salde.

§. 14.

Misure da prendersi. Ordini dell' Elettore di Hannover, dell' Austria, e della Sassonia.

Facilmente avviene, che regnando tra gli animali domestici qualche mortale epidemia alcuno si dia a salare la carne la più insalubre, come se fosse sana, onde darle bello e buono aspetto. Passato qualche tempo molti per inconsideratezza se la mangiano, ed altri sedotti dall' interesse cercano di venderla altrui per merce sana, più non v'avendo il sospetto, che durante l'epizoozia rendea più cauti i compratori. Questi disordini sono frequentissime cause occulte di malattie popolari, e un buon governo non può mai esser oculato abbastanza nel prender le misure opportune onde reprimerli. In primo luogo fa dunque di mestieri, che il magistrato, siccome già ricordai, rigorosamente comandi, che tutto il bestiame da macello, sia quello che serve all' uso pubblico o sia al privato, venga visitato e prima ed anche dopo d'essere stato ammazzato. In seguito bisogna ordinare, che nè di soppiatto, nè per via di commercio s'introduca dall' estero carne salata o fumata, se qualche tempo prima, o in quello istesso ne' paesi vicini regni tra 'l bestiame qualche malattia. E in questo punto vuolsi spezialmente badare a' mercanti di buoi

ed agli scorticatori, i quali sempre in tempi di epizoozie si studiano di raccogliere buone provvigioni di carni, cui poi vanno vendendo tra 'l popolo coll'assistenza d'astuti sensali. — In un decreto pubblicato nell' Etettorato d'Hannover li 30 settembre 1716 si legge: » E *Quinto*. Essendo che alcuni malvagi mercanti di bovi » abitanti nelle comuni infette ammazzano i loro » bestiami, ne salano o fumano le carni, cui » poi vanno vendendo; comandiamo, che resti » proibita ogni introduzione di carne salata o » fumata sotto pena d'una multa di cento taleri, » e secondo le circostanze anche sotto pena di » corporale castigo da infliggersi a colui, che » sarà colto con tale mercanzia (1) «. Sua Maestà l'Imperatrice Regina comandò nel 1753 mediante suo particolare editto: » Alcuni de' così » detti scorticatori ardiscono talvolta di levare le » carni e le lingue del bestiame morto, e di » andarle vendendo a persone, che ne ignoravano la provenienza. Ora dovendo un tale cibo » riescir sommamente nocevole a' corpi umani, » ordiniamo seriamente a tutti i magistrati locali, di usare ogni sollecitudine onde discoprire questi avari inimici dell' umanità, acciò » il governo possa rigorosamente punirli a co-

(1) Negli antichi statuti d'Hannover leggiamo: » Quicunque carnifex excesserit in eo, quod vendiderit carnes non » legales, quæ *ungiftlich* dicuntur, primo dabit ei civitati » duas marcas bremenses argenti. et carebit civitate per dimidium annum pro anno; si decreverit, dabit etiam duas » marcas. Item adhuc dabit *lit Kop* pro emenda «. *Ex apographo grupeniano*. Vedi *Frid. Essai*. PUFFENDORF. *Observat. Juris universalis*. T. IV. append. p. 149.

„ mune esempio “. Simili disposizioni sono in vigore negli stati di Sassonia in forza d' una legge de' 6 novembre 1753, e si trovano anche nelle leggi del mercato di Lipsia del 1726. — Riferirò in seguito alcune altre cose, che stanno in connessione col presente paragrafo.

§. 15.

Della visita delle carni.

Tutte le misure prese in varii paesi e da me or ora riferite presuppongono, che già esistano delle istruzioni, che servano di norma al fisico, ed agli ispettori destinati ad esaminar le carni. Ma per nostra grande sventura vediamo, che questi ultimi sono d' ordinario uomini, che non conoscono le proprie incumbenze, o tali, che sacrificano il pubblico bene al proprio interesse. Io m' accingerò dunque a dare ne' seguenti paragrafi una descrizione delle malattie, che sono comuni e proprie delle diverse spezie d' animali, che ci servono di principale nutrimento; passerò poi a stabilire le regole pratiche, che dalla Polizia devono venir osservate per maggior vantaggio della salute pubblica. Poco importa, da quale spezie d' animali io mi faccia a principiar queste riflessioni.

§ 16.

Della carne di maiale ; cautele da usarsi a riguardo di essa ; leggi diverse ; dell' ingrassamento de' porci ; della carne salata di porco.

La carne di porco andò per parte de' medici soggetta a varie vicende, perchè gli uni la dichiararono molto nutriente e molto sana, mentre gli altri la dicevano sommamente nocevole. Ippocrate, Celso e Galeno erano alla testa de' difensori di essa, e Galeno, che pure aver ne dovea grandissima esperienza, era sì persuaso della sua opinione, che espressamente ci assicurò, che gli atleti de' suoi tempi, lasciando di saziarsi di carne di porco, e mangiandone altrettanta d'un' altra sorte sempre continuando i loro ordinarii esercizii ginnastici, s' accorgevano il dì seguente d'esser molto più deboli, e provavano una grande stanchezza, e dimagravano sensibilmente se continuato avessero quel cibo per alcuni giorni (1). — Gli Egizii credevano al contrario, che il porco fosse immondo a segno, che chi l' avesse solo toccato in passando, dovesse lavare il suo corpo e le sue vesti nel prossimo fiume (2). La diffusione della lebbra ripeteasi singolarmente dall' uso di queste carni, e v' ebbero alcuni, i quali attribuirono quell' effetto al latte porcino; tra questi, dicea Plutarco: » il » corpo di chi mangia latte di porco si ricuo-

(1) *De Alimentor. facultatib.*

(2) *Herodotus*, Lib. II.

» pre di lebbra e di scabbia « (1); Eliano ci racconta d'aver udito, che Manetone egizio solea dir spesse fiate, che chi bevea latte di porco dovea temere la lebbra ed altre malattie cutanee (2). Quest' avversione alla carne di porco passò dagli Egizii agli Ebrei, i quali avendola fatta conoscere a' popoli d'Europa furono cagione, che questi andando a rintracciarne le cagioni finissero con credere, che non v'avesse spezie di carne, la quale più della porcina fosse nociva alla salute. Nell' antica *prophylaxis*, ossia *cura preservativa dall' epidemie* pubblicata in Francfurt leggiamo: » Alcuni paesi, in cui regnavano dell'
» epidemie, vennero resi più cauti dal proprio
» danno, e presero la precauzione, che s' am-
» mazzasse un minor numero di porci, e singo-
» larmente, che nessuno mangiasse del sangue
» di essi «.

Ma ciò non pertanto vediamo, che al principiar dell' inverno fassi nella nostra Germania una grandissima strage di questi animali, e che quegli abitanti, i quali non deposero ancora del tutto la vita de' loro padri, e non perdettero le forze digerenti, vivono sanissimi cibandosi in gran parte di carne porcina; molti anzi compiangono i poveri fedeli circoncisi, i quali vivendo in questo clima temperato come vivean nell' Egitto, si privano d'un boccone sì saporito, e si rovinano lo stomaco mangiando delle oche vecchie e dure (3). Perciò era d'opinione anche il Cu-

(1) *De Iside et Osiride*, Lib.

(2) *De Animalib.* Lib. X. cap. 16.

(3) Strabone ci racconta, che il vitto degli antichi Galli

neo, che un qualche pregiudizio religioso degli Ebrei abbia gran parte in questa loro antipatia, per cui odiano i porci più assai, che nol comandano le leggi divine, o lo facessero mai le altre nazioni. I Greci, i Romani, i popoli limitrofi agli Ebrei, e alcuni altri, che vivevano nel bel mezzo di essi, nutrivano delle greggi intere di maiali, e ne mangiavano in grandissima quantità senz' essere perciò più soggetti alla lebbra di quello che lo fossero gli Ebrei (1). Diceva quindi Varrone, che 'l porco era stato creato per la mensa, e che moltissimi se ne consumano nelle cucine di tutte le nazioni d'Europa (2). I porci

---

consisteva singolarmente nel latte e in diverse sorti di carni, e in ispezie in carne di porco fresca e salata. I porci di quel paese, seguita egli, sono d'una grandezza, d'una forza e di una sveltezza incredibile, per cui un viandante, che s' abbatta in una di quelle mandrie ne resta spaventato, quanto se cadesse in uno stuolo di lupi. I porci e le pecore abbondano in quel paese talmente, che ne possono venir provveduti non solo Roma, ma molt' altri paesi d' Italia. *Geographia*, Lib. V.

(1) *De Repub. Hebræor.* Lib. II. cap. XXIV.

(2) I ghiotti romani preferivano ad ogni altra parte del porco le poccie e la vulva *(vulva et sumen)* della troia, e le credevano uno squisitissimo regalo, se la troia era stata ammazzata due dì prima di partorire, o lo stesso giorno del parto. I grandi, che andavano in traccia di questo piatto, aveano spinta la smania tant' oltre, che nessuna scrofa pregna era sicura, e di molto sarebbesi diminuito il numero degli animali di quella spezie, se i censori saggiamente non avessero raffrenato quella golosa pazzia. Ma questo costume si mantenne ciò non pertanto; e noi troviamo, che l'imperator Giuliano pubblicò una legge, che nessuno più osasse imbandire vulve e poccie di scrofa. Già Alessandro Severo avea prima di Giuliano emanato lo stesso divieto in occasio-

sono il principale alimento degli abitanti delle isole d'Otaheiti; essi sono ciò non ostante vegeti e sani, sebbene situati tra i tropici abitino un clima molto caldo, che però non lo è al segno, che sembrerebbe mostrarlo la sua situazione geografica (1).

I porci vivono soggetti a molte sorte di malattie cutanee e ghiandolari, alla lebbra, a diversi tumori, a molte infiammazioni, tra le quali particolarmente è da notarsi quella della gola, a molte suppurazioni de' visceri, per cui la loro carne riesce insalubre o almeno nauseosa (2). — Egli mi sembra, che Zimmermann siasi lasciato trasportare alquanto, allorchè egli disse: » La carne di porco putrefa i nostri umori, per» chè il cibo di quest' impuro animale è impu» rissimo, e i suoi umori corrotti al maggior » grado «. Egli avea forse maggior ragione di farci osservare: » che il porco è più d'ogni al» tro animale soggetto alle malattie cutanee (le » quali però solo nascono da cause esterne, da » insetti, da acque paludose, stagnanti ec.), e

---

ne, che 'l popolo fortemente si lagnava del caro prezzo della carne di manzo e di porco. *Petrus* CASTELLANUS, loc. cit. Lib. II. cap. II. p. 386. – Questa è una nuova prova per confermarci maggiormente, non esservi oggetto sì lieve che non possa richiedere l'attenzione della Polizia. Impariamo una volta e persuadiamoci, che regnano tra noi molti pregiudizii sul punto di ciò, che per via di leggi fare si possa o nò.

(1) *Geschichte der Seereisen nach dem Südmeere.* I. und II. Theil. an V. O.

(2) Vedi il §. 7. – *J. Henricus* SCHULZE, *De carne ferina.* §. 26. – *Henricus* MÜLLERUS *Schediasma physicopolitium, de Deo legislatore medico*. Altorf. Noric. 1517. §. IV.

» a quelle che provengono dalla putredine « (1). Alcuni di questi mali appartengono alla classe degli acuti, ed altri a quella de' cronici; tra essi ve n'hanno molti, che autorizzano il compratore a restituire il porco, che se ne trova affetto (2).

Ma ciò, che in questo paragrafo più m'importa di dire, si è, che vuol essere regola generale di badare colla maggior sollecitudine, che nessun macellaro osi vendere della carne di porco infetta: questa premura è tanto più necessaria, quanto che quest' animale va soggetto a più malattie di ogni altro. Ella è pratica molto lodevole quella di non permettere, che nella state nessuno ammazzi de' maiali, e ne metta in vendita le carni. Imperciocchè quest' animale soffre moltissimo nel gran caldo, e si trova allora esposto a più malattie; la sua carne potrebbe oltre ciò essere maggiormente disposta alla putredine, e riuscir più insalubre, il che deve pur dirsi del grasso.

La visita de' porci destinati al macello venne introdotta in Vienna già fin dal 1559, ed ordinata di bel nuovo sotto pene più rigorose li 22 luglio 1724 mediante un particolare decreto. In Parigi vennero pure nominati alcuni individui, i quali in primo luogo devono esaminare la lingua dell' animale onde scoprire, se v' abbiano de' tumori, o delle pustole, e dopo che il porco è stato ammazzato, esplorarne gli altri visceri e le

(1) *Von der Erfahrung in der Arzneykunst.* II. Theil. IV. Buch. VI. Kap.

(2) Vedi *Jo. Wilhelmi* BAUMER *Medicina forensis.* Cap. VI. §. IV. V. p. 93.

carni (1). I decreti emanati li 23 gennaro 1602 e li 2 luglio 1607 dal Parlamento di Parigi comandano, che venga sequestrata e gettata via la carne de' porci, che sono infetti dalla lebbra a segno, che più non v'abbia via di guarirneli; se il porco non presentasse che alcune croste soltanto, convien salare queste sue carni quà e là infette *(chairs sursemées)*; ma esse devono in seguito venir vendute in luogo appartato, ed esser tutte munite d'un certo contrassegno, allorchè s'espongono in pubblico.

Un altro editto pure pubblicato in Francia ordina, che i macellari non debbano ammazzare nessun maiale, che abbia croste lebbrose, o sia stato allevato ed ingrassato in casa d'un fabbricatore di sapone, d'un barbiere, o in uno spedale (2). V'ha anche negli stati di Brunswick una legge, che vieta di vendere porci ingrassati cogli escrementi umani (3).

Io porto opinione, che questi due ultimi regolamenti estender si debbano solo a coloro, che fanno commercio di carne porcina; poichè, potendolosi senz' alcun pericolo, mi sembra, che accordar si debba ad ogni famiglia la libertà di fare in questo punto ciò, che le piace, giacchè gli individui di essa non nauseano carni in quella guisa ingrassate. E io non saprei bene, se v'abbia ragione di prescrivere il modo d'ingrassar questi animali, purchè gli ispettori di ciò am-

(1) *Code de Police en France.* T. I. Tit. IV. p. 108.

(2) *Dict. de Police.* p. 7.

(3) *De cura ducum Brunswicensium circa tuendam sanitatem subditorum.*

moniti, usino maggiore diligenza nel farne la visita, e gli abbiano ritrovati sani al par degli altri. Egli è vero, che Zückert ne dice, esservi una grandissima differenza tra i porci, che vengono nutriti di tali immondizie e quelli, che si pascono di sole ghiande (1); ma questa diversità sta solamente nel nostro gusto, il quale sa discernere diversi sapori negli animali, che furono nutriti di diverse sostanze. Il lardo di porci ingrassati colle ghiande è duro e granito; laddove quelli ingrassati colle faggiuole, colla sansa od altra qualunque feccia dell' olio ci danno un lardo semifluido e d'ingrato sapore. I porci, che nell' Inghilterra s'ingrassano a forza di pesce, ritengono un sapore pescioso; lo stesso pur dicasi più o meno di varii altri cibi, che lasciano nel corpo di coteste mutazioni (2). — Io non so farmi a credere, che i porci allevati e nutriti in casa di fabbricatori di sapone, o di barbieri vi vengano nutriti in modo tanto diverso dal volgare, che necessario sia d'introdurre la citata legge di Brunswick. Questi animali a buon conto vivono egualmente bene, quali mai sieno le immondizie, che loro servono di cibo; perchè la natura loro impedisce tutti i perniciosi effetti, che quel nutrimento potrebbe accagionare; noi vediamo così le galline razzolar tutto 'l dì ne' letamai, e pur darci delle uova saporite, e delle carni salubri e gratissime a' nostri palati. Chi vorria mai mangiare delle anitre o certi altri vo-

---

(1) *Abh. von den Nahrungsmitt.* §. 39.

(2) HALLER, *Elementa Physiologiae*. Tom. VII. Lib. XXIV. Sect. II. §. 2.

latili, se questi non avessero la capacità d'immutar interamente ciò che mangiarono, quand' anche fosse immondissimo? — Gli abitanti de' contorni di Maskat (città dell' Arabia felice) ingrassano il loro bestiame co' pesci; a tal effetto ne raccolgono gran copia, e messili entro profonde buche ve li lasciano imputridire, finchè il tutto siasi ridotto in una materia simile quasi alla terra; di questa prendono ogni dì una data porzione, cui fanno bollire in grandi vasi di terra, sicchè fattane una polenta la danno, dopo ch' è raffreddata, al bestiame, che ne mangia con avidità; tal cibo comunica alla carne un sapore gratissimo (1). — Paolo Zachia pose la seguente quistione: se possansi mangiare senz' alcun danno le carni d'animali pasciuti di piante venefiche. Ippocrate avea già osservato, che i bambini e i capretti, i quali poppavano una donna o una capra, che avesse mangiato del *cocomero asinino*, venivano presi da diarrea (2). Anche Galeno ricorda, che molti abitanti della Beozia, della Tessalia e d'Atene venivano tormentati da convulsioni, se mangiavano quaglie, che si fossero pasciute di piante venefiche (3): Ma benchè tali autorità stessero per la negativa, non dubitò punto quel dottissimo scrittore di dichiararsi per l'opinione contraria insegnando, che deesi prima esaminare, se l'animale sia ammalato in conseguenza del veleno mangiato, oppure

(1) *Allgem. Reisebesch.* K. B. S. 50.

(2) VI. Epid. Sect. V. Text. 34.

(3) Haller raccolse molte osservazioni analoghe. *Elem. Physiol.* Tom. VII. p. 59.

se l'abbia digerito e poi siasi ritrovato sano, nel qual caso la sua carne non può recarci nessuno sconcerto (1). Tale si è appunto la mia opinione in proposito de' porci ingrassati nel modo da me quì sopra riferito; ma io non niego perciò, che questi animali tenuti a quel solo cibo non sogliano per avventura ammalar più presto di quegli altri, che ricevono un nutrimento più analogo alla propria natura, quale sarebbero le ghiande, e diverse radici ec.

Egli è costume presso che generale di salare e fumare la carne di porco a preferenza d' ogni altra. Questa pratica era invalsa a segno, che Papa Zaccaria scriveva a San Bonifacio apostolo della Germania: » Voi desiderate di sapere quan» to tempo prima di mangiarne debba conservarsi » la carne di porco e il lardo. I santi padri » non diedero su di questo proposito nessun giu» dizio; ma io sono però d' avviso, che man» giar non se ne debba se non di fumata o di » cotta; qualora però v' avesse alcuno che desi» derasse di mangiarne di cruda, sarebbe ben » fatto, ch' egli aspettasse, che sieno passate le » feste di Pasqua « (2). — Ma v' è sempre gran ragione di temere, che venendo ammazzato un porco scoperto mal sano e per conseguenza di nessun uso, non si commettano de' disordini pericolosi salandone le carni, e poi vendendole.

---

(1) *Quæstiones medic. legales*. Lib. II. Tit. II. Quæst. IV. N. 39. 40. – » Nullus metus ab animalibus veneno pastis. » Pullus a scorpio enectus tuto editur, et a vipera morsus «. HALLER, loc. cit. p. 59.

(2) MILLOT, *Elémens d'histoire générale*. Tom. V. p. 108.

Onde prevenirli sembrami opportuno, che il proprietario d'un tale porco venga obbligato a tagliuzzare in presenza dell' ispettore le cosce, le spalle, le coste e le mascelle, sicchè ognuno possa facilmente distinguere tal carne, se mai recata ne venisse in sul mercato. A questa legge devono venir assoggettati gli scorticatori, allorchè hanno a seppellire i porci morti; poichè non è possibile che altrimenti impedir si possano le frodi, che inventar sa l'interesse. Ella è una pratica molto biasimevole, dice Willebrand, quella di permettere, che la carne salata di provenienza dall' estero venga introdotta con piena libertà, e senz' esser assoggettata a una rigorosa visita. La Polizia la fa sempre esaminare prima di permetterne lo smercio, ed essa in tale guisa s' assicura, se la carne sia stata a dovere preservata dalla corruzione; e in caso diverso la fa gettare in alcune fosse e seppellire siccome le carogne (1). Questa precauzione è necessaria più che in ogni altro luogo ne' porti di mare, dove i vascelli si provvedono di gran copia di carne salata, che serve loro quasi d' unico cibo ne' viaggi di molta durata. Perciò mi sembra indispensabile un certificato del magistrato del luogo, da cui viene la carne, acciò possiamo esser sicuri della qualità di essa; in tale modo ci esporremo più di rado al pericolo di comperar carni d' animali malati o morti, per cui i marinari abbiano a provare diverse gravi malattie. Passata la stagione di primavera, allorchè il caldo incomincia a farsi sentire, avviene ogni

(1) *Inbegriff der Polizey*. S. 213.

anno, che molta carne salata incominci a corrompersi ed a riempirsi di marmeggie, se i proprietarii non usarono ogni cura onde preservarnela; questa corruzione è nella carne salata più nociva assai che nell' altra, e sommamente dannosa alla nostra salute. Il padrone, sì tosto che s'accorge del male, s' affretta di vender le sue carni, e le esibisce a prezzo più basso, per cui gli abitanti meno facoltosi di leggeri s'inducono a provvedersene. Ma nascono per ciò spesse fiate tali inconvenienti, che ben meritano, che la Polizia cerchi con ogni impegno di togliere ed impedire un tale abuso, e di far levare d'in su i mercati, e seppellire tutta la carne sospetta, o già passata in corruzione, sia essa di porco o d'altra spezie.

In seguito parlerò de' piccoli porci da latte, che ancor troppo giovani si vendono con grave danno della salute di chi ne mangia.

§. 17.

De' salami, delle salsiccie, delle mortadelle, de' sanguinacci; antico divieto di mangiar sangue.

Per le ragioni, ch'io addussi nel paragrafo antecedente, dovrebbe ogni governo vietare l'introduzione di salami e d' ogni sorta di salsiccie estere, perchè non possiamo mai essere sicuri, se essi contengano carne guasta o di porci ammalati. — Sebbene io sia ghiottissimo d'un saporito prosciutto di Westfalia, sento però certa nausea, se mi salta in capo il pensiere, ch' esso potrebbe provenire da una troia ammazzata, per-

chè vicina a morte, o morta di malattia. Quest' idea, che forse si presenterà anche a molti altri, non impedisce, che ognuno non desideri grandemente d' aver una buona provvigione di que' succosi salumi; ma essa ne ricorda però, ch' ella è cosa molto facile, che nel commercio di tali grasce quà e là se ne trovino di sospette; il che riesce più facile ancora, quando, come nel presente caso, gli esteri ne facciano delle ricerche in ogni stagione.

Devesi pur fare qualche attenzione agli stessi mercanti del paese, i quali vendono salsiccie ec., e potriano colla mala fede nuocere alla salute degli abitanti. Imperciocchè i macellari sogliono per far le salsiccie ordinarie e quelle di fegato adoperar certe carni, che ad ognuno parrebbero al primo aspetto insalubri o nauseose; il che singolarmente vuol dirsi del fegato, come quello che in questi animali ci presenta soventemente delle vomiche. I macellari, che cercano di ritrarre dalla propria fatica ogni possibile lucro, evacuano appena la marcia, e mettono il rimanente sotto la pestaruola augurando il buon prò a chi mangierà di quelle gustose salsiccie.

I sanguinacci incominciano in brev' ora a guastarsi ed a corrompersi o ad inacidire, se nella loro pasta entri del latte. L' imperadore Leone emanò una legge particolare, per cui sotto gravi pene ne veniva proibita la vendita (1). Alcuni hanno il costume di esporli al fumo, e questo processo fa, che il sangue unito al grasso irrancidisca, e tale cibo diventi poco sano; ma la malizia de'

(1) ZÜCKERT, *Von den Speisen aus dem Thierreiche*. S. 14.

macellari seppe provvedere anche a questo caso e mascherare ogni mal odore mettendo ne' sanguinacci gran copia d'aromi, comunemente cattivi e sospetti. – Le leggi divine proibivano con sommo rigore, che nessun Ebreo mangiasse del sangue: » Qualunque membro della famiglia di » Israele, qualunque forastiere, che abita presso » di voi, mangierà del sangue, verrà da me af» flitto con continue disgrazie ed estirpato dal » suo popolo « (1). La cagione d'un divieto sì

(1) *Levitic.* c. 17. v. 10. – Questa stessa proibizione s'incontra in molti altri luoghi; e per ciò dice il cavalier Michaelis: » Il veder tante volte replicato questo divieto, cosa » non ordinaria nelle sacre pagine, e l'osservare, che il tra» sgressore oltre la pena impostagli di venir estirpato dal » popolo ebreo deve anche paventare in particolar maniera » l'ira divina, ci fanno conoscere bastantemente, quanto al » legislatore importasse, che questo divieto venisse osservato » più gelosamente di quelli, che risguardano gli altri cibi » impuri «. Loc. cit. §. 206.

Io non so comprendere, come il sangue esser possa insalubre a segno, che Valerio Massimo punto non dubiti di narrare, che Temistocle s'avvelenò innanzi all' ara bevendo un bicchiere di sangue di toro. Il sangue d'un uomo decapitato bevuto ancor caldo nel luogo medesimo del supplizio gode presso il nostro volgo gran riputazione d'eccellente rimedio contro l'epilessía. Sebbene si raccontino molti casi, in cui ebbe a morire chi volle farne uso, non puossi quindi tirar nessuna prova a favore di qualche maligna qualità del sangue, come puossi vedere dal modo, in cui va preso questo decantato specifico. L'epilettico dev'esser presente all'esecuzione, bere il sangue, e poi mettersi tra due uomini a cavallo, i quali tenendolo lo fanno per un buon tratto tener dietro a' cavalli, che vanno di galoppo. La nausea, lo spavento, e la corsa bastano per ispiegare i tristi effetti di questa cura, e noi non possiamo per ciò conchiudere, che l'in-

rigoroso cercar si deve nel costume di sacrificar le vittime nel proprio loro sangue; ma questo non basta ancora per farci comprendere, per quale motivo una tale proibizione colle stesse minaccie della pena di morte s'estendesse anche agli stranieri, che abitavano tra 'l popolo eletto; onde alcuno sospettar potrebbe, che l'origine di quella legge derivasse da ciò, che quel cibo fosse in quel caldo clima di digestion più difficile.

Altre cause certo immaginar non saprei, quando non mi volessi far a credere quelle filastrocche riferite da Weinrichio. Ci racconta egli, che una donzella, a cui uno spavento avea accagionata l'epilessia, venne consigliata di bere del sangue di gatto. Lo bebbe la giovane, e vedi! Ella incominciò tosto a miagolare, a saltare quà e là per la casa, e ad andar in cerca di sorci (1).

salubrità del sangue sia stata la cagione, per cui venne imposta agli Ebrei quella legge sì rigorosa. Mi sembra perciò, che lo scopo del divino legislatore fosse quello d'allontanar sempre più il suo popolo da' sacrifizii degli idolatri, i quali in molti incontri beveano del sangue. – I Samoiedi tengono per bevanda squisitissima il sangue ancor fumante delle renne, cui riguardano come un infallibile preservativo contro lo scorbuto (*Neuere Geschichte der Polarländer.* I. Theil. S. 130.). – Il sangue de' cani marini è un vero regalo pe' Lapponi, i quali andando alla caccia di quegli animali hanno sempre gran cura d'impedire ogni perdita di sangue, cui raccolgono con tanto studio e custodiscono con tanta gelosia, che punto non ne danno alle mogli. Se riescono a raccoglierne gran copia, se lo mangiano così crudo; e in caso diverso lo fanno bollire in un colla carne, che ne acquista un gratissimo sapore (loc. cit. S. 25.). Tutte queste osservazioni potranno a ragione sembrar prove superflue addotte a dimostrare, che dall'uso del sangue non s'hanno a temer grandi mali.

(1) *Comment. de Monstris.* cap. XV.

Conchiudendo dirò, che non sembrami doversi permettere, che i macellari vendano de' sanguinacci ne' mesi della state. Imperciocchè, se pubblicar non si volesse un tale divieto, sarebbe forza di pubblicarne degli altri onde impedire, che tali vettovaglie, le quali prontamente si guastano, non vengano esposte in vendita, se non sono ben fresche; e che gli osti non vi mettano grande copia di sale o di aromi onde eccitar gli ospiti a bere qualche boccale di più.

§. 18.

Malattie delle pecore; la disenteria, le suppurazioni ec., l'epilessia ec. Legge dell'Assia. Altri mali; l'idropisia, la scabbia.

Passerò ora a trattare delle malattie delle pecore, le quali sono di tale indole, che render possono pericoloso l'uso delle carni di questi animali, che presso gli Orientali sono la spezie più comune di bestie da macello, e che noi stessi Europei amiamo tanto a cagione del loro grato sapore. — Ognuno sa, che ne' nostri paesi la pecora è soggetta a varie sorti di malattie acute e croniche, le quali però non minacciano eguale pericolo a chi si ciba di quelle carni. — In genere dirò, che in tutte le malattie, che affettano epidemicamente le pecore e le uccidono in breve ora con sintomi minacciosi, vorrebbesi sempre proibire l'uso delle loro carni a cagione della materia morbosa, che ne infettò tutti gli umori. — A queste appartengono in ispezial maniera le seguenti. La disenteria epidemica, in cui ordina-

riamente quasi tutti gli umori degenerano e si corrompono; per lo che riuscir ci potrebbe pericoloso, se mangiar volessimo le pecore, che ne sono affette. – Lo stesso pur dicasi di molte violente infiammazioni, e delle suppurazioni de' visceri, e nominatamente de' polmoni e del fegato, per cui la carne oltre a riuscir nauseosa potria divenir anche sospetta. – Sopra ogni altro male delle pecore vuolsi al proposito nostro ricordare la corruzione de' visceri più nobili; male, che in certe stati molto umide distrugge in poco tempo delle greggie intiere; tutti i sintomi, che compariscono in questa malattia, ci fanno vedere, quanto sia grande la violenza della febbre, che gli accompagna. Varii fenomeni osserviamo nel fare la sezione degli animali, che ne muoiono; noi incontriamo il cavo dell' addome pieno d'acqua, l'omento tutto raggrinzato, e 'l grasso annessovi fatto giallastro e granito, i reni straordinariamente piccoli, il fegato oltre modo aumentato di volume e molto più grave del solito, ricoperto d'idatidi tanto nella superficie inferiore quanto nella superiore, la vescichetta del fiele più grande e più piena che d'ordinario, e in essa e ne' condotti biliari una gran quantità di lombrici e vermi (1). La carne non può a meno di non essere insalubre in conseguenza delle alterazioni da questo male indotte nel corpo dell' animale. — Quando il capogiro o la pazzia delle pecore non dipende da una febbre acuta, ma sibbene da un ristagno di acqua nel cervello,

(1) *Handbüchlein zum Unterricht für oesterreichische Schafmeister. §. 16.*

non sembrami, che le carni delle pecore, che ne sono affette, debbano riescir nocive, come lo sarebbero nell' epilessia, se questa non venga cagionata da' vermi che stanno nelle intestina; poichè fuori di tal caso si devono presupporre nel corpo dell' animale degli sconcerti molto considerabili. Noi leggiamo quindi in un decreto emanato dalla reggenza dell'Assia-Hanau: » Ordiniamo, che l'e-» pilessia venga nelle pecore riguardata come » uno de' difetti scioglienti il contratto, per cui » il venditore sia tenuto a dar indietro la ca-» parra, ed a ricevere di bel nuovo la pecora, » se questa gli venga restituita due settimane e » un giorno dopo la vendita fattane. Qualora » egli ricusasse di farlo, vogliamo, che l'animale » sia visitato ec. « (1). Ippocrate avea già osservato, che le pecore vengono prese frequentemente dall' epilessia; e Pietro Castellano si maravigliava grandemente, come certe città permettessero, che ne' macelli s' ammazzassero delle pecore vecchie e del tutto emaciate (2). — » L'i-» dropisia, dice Baumer, non ci deve impedire » d' ammazzare in tempo, e di mangiare le pe-» core, che ne sono affette « (3). A me sembra non pertanto, che eccettuar se ne debbano quelle, che sono molto dimagrate e quasi consunte; poichè questo è un segno, ch' esse ne soffro-

(1) §. IV. e § VIII. — *BAUMER*, *Medicina forensis*, cap. V. In questo capitolo troveranno i giudici tutto ciò, che importa sapere per ben decidere i litigii, che nascono a cagione de' difetti degli animali venduti.

(2) *De usu carnium.* Lib. II. c. XI. *Edit.* GRONOVII *Thesaur. graec. antiquit.* §. XI. p. 402.

(3) Loc. cit. §. IX.

no una febbre lenta. L'idropisia della cavità del petto o dell'addome è spesse fiate accompagnata, ed anche indotta da alcune indurazioni passate in suppurazione, per cui le carni non potrebbero non essere mal sane. — La scabbia secca ed anche la umida altro non sono che un vizio locale, e noi possiamo mangiar senza tema le carni degli animali, che ne sono infetti; egli non è già per questo timore, ma per cert'altre viste economiche, che i paesi, i quali sono liberi da questa peste, proibiscono d'introdurre pecore scabbiose (1).

§. 19.

Malattie de' bovi; febbri acute putride, maligne, ed etiche. Ordine del Duca di Brunswick intorno la carne di bestiame bovino ammalato; istruzione per gli ispettori de' macelli di Bruchsal; legge spagnuola. De' vitelli partoriti da vacche ammalate; legge dell' elettore d'Hannover.

Io riferii ne' precedenti paragrafi molte osservazioni, da cui risulta, che spesse volte nacquero delle malattie mortali per l'uso di carni di bovi ammalati. Ricordai però nello stesso tempo, non doversi senza la più seria attenzione dichiarar insalubre la carne di quelli, che sono affetti da mali leggeri. Ragione ed umanità vogliono, che senz'un espresso bisogno non si facciano ammazzare i bovi infermi, e che per

(1) *NOLTEN, Comment. epistolic. de cura sereniss. Ducum Brunswic. circa tuendam sanitatem subditorum. p. 12.*

certe lievi declinazioni dallo stato sano non si privi il povero contadino dell' ultimo profitto, ch' egli può ritrarre da un animale, che gli costò tanto denaro, e che perduto intieramente accrescerebbe a dismisura la sua disgrazia.

I bovi vanno soggetti a molte malattie, e forse a molte più che non le altre spezie di bestiame, di cui fin quì discorremmo. Incredibili sono le stragi di questi animali osservatesi in tutta l'Europa dall' infelice epoca del 1711, per cui la mortalità loro supera di gran lunga quella di tutto l' altro bestiame domestico. Io mi riservo d' indicare in un altro volume le cautele da osservarsi in tempi d'epizoozie; ora altro non ho a fare se non a considerar le malattie più importanti di questi animali, per cui vietar si deve l' uso delle loro carni sospette. — Ne' tempi addietro, dice il signor de Sonnenfels, non s' avea grande attenzione su di questo particolare; solo era proibito di estrarre animali bovini da' paesi, in cui regnava l' epizoozia. Questa precauzione venne negli stati austriaci ordinata per l' ultima volta li 4 dicembre 1759 (1).

Ogni male acuto, che da lungo tempo tormenti un bue, deve renderne insalubri le carni; i mali più considerabili tra questi sono le febbri putride accompagnate da diarree; la corruzione degli umori diventa tosto generale, e gli animali, che ne muoiono, infracidiscono in poche ore. — Le febbri maligne ossieno pestilenziali rendono le carni bovine sommamente pericolose; il male assalisce talvolta con tutto l' apparato de'

(1) Loc. cit. I. Theil. §. 193.

sintomi più minacciosi, e tal altra senza appena manifestarsi; il rischio è però uguale in tutti e due i casi. In questo stesso punto, ch' io sto estendendo il presente articolo, nacque in questi contorni un triste caso, il quale servir può a dimostrare l'indole venefica di queste febbri. In tempo, in cui non avvertivasi in paese nessuna sorte d'epizoozia, accadde, che in B.....au morissero alcuni buoi d'un male, che i nostri dicono della milza; un povero ebreo di Untergrombach cominciò a contrattare per aver la pelle del toro della comune, che era stato ammazzato, mentre gli restavano sole poche ore di vita. Egli si mise tosto dopo accordato il prezzo a sparare il toro, e lo scorticò coll' assistenza del venditore; quella stessa sera sentì forte freddo, calor urente, spossatezza generale in tutti gli arti; nel giorno seguente cominciò a gonfiarglisi fortemente il collo, e l'enfiagione s'estese fino sotto alle mammelle, il che molto gli difficultava la deglutizione; sul quarto dì comparve una perfrigerazione marmorea di tutti gli arti; egli cominciò, direi, a liquefarsi; tanto erano copiosi i freddi sudori, che dalla sua cute trapelavano; io venni sopracchiamato nel quinto giorno della malattia, ma l'infelice morì poche ore dopo il mio arrivo, lasciando nell' estrema desolazione la sua moglie incinta, e cinque piccioli figliuoli. Non mi fu possibile di trovare altra causa di questa malattia; nè regnava allora in que' contorni nessuna maligna epidemia. — Io ebbi più volte occasione di sentirmi raccontar dagli Ebrei dei casi analoghi, benchè non sempre riusciti mortali, accagionati dalla soverchia fretta di sparare

e scorticare i bovi, che vennero ammazzati sugli ultimi giorni d'una malattia grave; questi miserabili corrono sì tosto che hanno udita la malattia o la morte d'un qualche bue, onde prevenire i concorrenti e guadagnare alcuni grossi sul cuoio, che sempre sogliono levare di per se stessi. Sebbene molte sieno le osservazioni di consimili mali sopravvenuti a chi si diede a scorticare i buoi gravemente ammalati, egli è però vero, che non puossi quindi conchiudere dover sempre nascere lo stesso in chi ne mangia le carni (§§. 9. 11.); ma v'hanno non pertanto delle esperienze tristi e numerose abbastanza per autorizzare il governo a proibir rigorosamente l'uso delle carni di bovi morti con sintomi tanto maligni; poichè altrimenti prevenir non si possono le sventure, da cui sarebbero minacciati i cittadini incauti. — Quando il bue d'altro non soffra che d'una semplice febbre infiammatoria, che però non sia giunta a segno d'alterarne gli umori, puossi permettere, che il proprietario l'ammazzi per suo proprio uso, ma non mai per quello del pubblico macello. — La suppurazione de' polmoni, siccome anche ogni altra febbre suppuratoria, rende le carni sospette ed insalubri; il che pur vale dell' apoplessia e dell' epilessia, se queste accagionate non sono da uno stravaso, o da un morboso raccoglimento di sangue o di semplice siero fattosi nel cervello. — I tubercoli, che costituiscono altrettante piccole ulcere o vomichette, di cui si trovano sparsi molti visceri, meritano pure l'attenzione degli ispettori. Qualora non se ne incontrino che pochi, e l'animale non abbia dato alcun segno di ma-

lattia prima di venir ammazzato, puossi accordare, che il proprietario si serva delle carni; ma questo permesso non deve aver luogo, se molti essendo, ed avendo già indotta nell' animale una febbre suppuratoria, ci facciano temere, che il *pus* assorbito abbia guasta tutta la massa degli umori.

Gli animali bovini, i quali essendo in grave pericolo a cagione di flatulenze vennero ammazzati in tempo, possono venir mangiati; nè alcuno ha a temerne danno di sorta. Quel male nasce dal soverchio mangiare trifoglio fresco o cert' altre erbe, e non possono quindi gli umori prendere in breve tempo un' indole tale, che le carni abbiano a riuscir insalubri. In conseguenza di ciò venne il dì primo febbraro 1769 pubblicato negli stati di S. M. il Re di Prussia un decreto generale, per cui tutti i buoi ammazzati a motivo dell' enfiagione prodotta dal trifoglio ec. vengono eccettuati dalle regole prescritte, che obbligano il proprietario a far visitare l'animale ancor vivo, ed a farlo ammazzare da un macellaro pubblico.

Li 31 marzo 1732 sortì nel principato di Brunswick Lüneburgo una patente, la quale può servirne di modello in quanto a ciò, che abbiamo a fare nel giudicar ed adoperar le carni bovine, mentre regnano delle epizoozie. Incomincia dunque la patente col prescrivere le necessarie disposizioni intorno al latte delle vacche ammalate, di che mi verrà fatto di parlare in seguito; e passa poi a comandare: » Che nessun capo di » bestiame possa venir ammazzato per uso pub» blico o privato, se questo prima non sia stato

» visitato a dovere, e ritrovato sano «. Leggesi poi: » Essendo che abbiamo ragione di temere, » che in quanto al bestiame bovino destinato per » il macello non s'usino tutte le dovute precau- » zioni, vogliamo colle presenti, e in nome di » S. M. nostro clementissimo Re, Elettore e Si- » gnore comandiamo, che

» I) Nessun macellaro e nessun altro privato » possa ammazzare un bue, nè meno per gli » stessi bisogni di sua famiglia, se questo non » fu prima visitato dalle persone espressamente » incaricate di quest'uffizio. Il modo in cui isti- » tuir dovrassi quest'ispezione è il seguente.

» II) In tutte le città v'avranno uno o due » membri del Senato, i quali in uno co' due » presidenti della società de' macellari saranno, » previo il giuramento, incumbenzati di visitare » tutte le bestie bovine destinate al macello; » essi trovatele sane le segneranno sul corno de- » stro imprimendovi con ferro rovente un G, e » replicheranno questo stesso segno sulla coscia » destra, ma in questo luogo col solo taglio del » pelo (1).

» III) Essi rilasceranno in seguito un attestato » stampato, ma sottoscritto di proprio pugno, » da cui risulti, che visitarono un bue nella casa » di chi intende farlo ammazzare, e che trova- » tolo sano lo segnarono nel modo prescritto in » questa patente. Quest'attestato dev'essere pro-

(1) I regolamenti pubblicati nell'Annoverese li 21 settembre 1716 prescrivono, che gli animali da macello debbano restar vivi tre giorni dopo che furono marchiati, e che solo allora possano venire ammazzati previa una seconda visita.

» dotto alla finanza, perchè senza di esso il pro-
» prietario non potrebbe ottenere la bolletta, che
» gli accorda il permesso d'ammazzare il bue;
» il quale

» IV) Ammazzato che sarà, vogliamo che non
» gli si possa levar intieramente la pelle, finchè
» gl' individui sunnominati non sieno venuti a
» fare una seconda visita, onde conoscere, se sia
» quello stesso animale, ch'aveano marchiato, e
» se i visceri interni si trovino in buono stato.
» Gl' ispettori non percepiranno per tutte queste
» visite altro che sei grossi nelle città, e grossi
» tre nelle campagne, e ciò per ogni capo di
» bestiame visitato.

» V) Nelle campagne vogliamo, che tali visite
» si facciano da quello de' membri della muni-
» cipalità, che dal magistrato locale sarà giudi-
» cato più abile; egli sarà in tale incontro as-
» sistito da' pastori della comune, i quali fatta
» la visita, e ritrovato sano il bue, lo marchie-
» ranno con un G in sulla coscia destra. Questi
» ispettori rilasciano in seguito un attestato in
» istampa, con cui certificano d'aver ritrovato
» l'animale in buono stato di salute, e marchia-
» tolo nel modo sopraddetto. Quest'attestato deve
» venir prodotto innanzi gl' impiegati della doga-
» na, poichè ne' paesi, dove ve n' hanno, non
» si dispensano altrimenti le licenze d'ammazzare
» buoi. Il servo della dogana è oltre ciò incari-
» cato di pesar la pelle, e di guardare ogni vol-
» ta, se questa porti il segno ricordato quì so-
» pra.

» VI) L'ispezione fassi egualmente nelle forme
» prescritte anche in que' villaggi, in cui le do-

» gane non sono introdotte; in questi dunque
» convien riposare sulla buona fede de' macellai,
» i quali tanto nelle città, quanto ne' contorni
» hanno già le loro istruzioni, che sotto pena
» di castigo corporale gli obbliga a non ammaz-
» zar nessun capo di bestiame, se non lo trovi-
» no già visitato e segnato nella forma suddetta.

» VII) Se accadesse mai, che un bue si sco-
» prisse ammalato solo dopo che fu ammazzato,
» vogliamo che lo scorticatore lo seppellisca in
» luogo appartato e senza dimora con pelle ed
» intestina in una fossa fonda quattro braccia.

» VIII) In conseguenza di quanto abbiamo or-
» dinato colle presenti, comandiamo seriamente
» e sotto pena di grave responsabilità a tutt' i
» magistrati di prendere le necessarie misure, on-
» de far eseguire le disposizioni volute da que-
» sto decreto. Sotto pena d'una multa di cin-
» quanta talleri dell' impero, e secondo le cir-
» costanze anche di castigo corporale comandia-
» mo a tutti gli impiegati delle dogane di con-
» formarsi scrupolosamente a quanto viene loro
» prescritto; di non rilasciare giammai le licenze,
» se non dopo che avranno veduto il nominato
» attestato; e di guardar bene, quando saranno
» chiamati a pesare la pelle, se sul corno e
» sulla coscia vi sieno i segni voluti dal presente.

» Hannover li 31 marzo 1732. «

La nuova istruzione pegl' ispettori delle carni recentemente pubblicata in questa residenza di Bruchsal sviluppa più circostanziatamente gli obblighi, che incumbono a quegli individui.

» Ognuno che in questa nostra residenza di
» Bruchsal desiderasse di venir impiegato come
» ispettore e visitatore delle carni, deve

„ I) Ricordarsi, che in forza de' suoi giurati
„ doveri di cittadino egli si obbligò di essere
„ mai sempre ed in ogni cosa sommesso, fedele
„ ed ubbidiente verso il suo clementissimo prin-
„ cipe e signore. Questo suo obbligo gli cresce,
„ dacchè egli è rivestito di questo pubblico im-
„ piego, per lo che egli deve usare ogni suo
„ studio onde adempirne diligentemente tutte le
„ incumbenze. Questa carica d' ispettore delle
„ carni richiede una condotta vigilante ed one-
„ sta, imperciocchè le severe leggi, che gli sa-
„ ranno di guida nelle sue funzioni, ad altro
„ non tendono che al maggior bene di tutt' i
„ suoi concittadini, come quelle, che cercano
„ di preservar il pubblico da ogni danno, che
„ per questa cagione derivar gli potesse, e di
„ procurargli i maggiori vantaggi possibili.

„ II) In singolar maniera poi richiedesi, che
„ ogni ispettore seguendo i dettami d' una sana
„ coscienza impieghi ogni sua vigilanza, affinchè
„ tutto il bestiame (buoi, vacche, vitelli, ma-
„ iali, pecore, montoni ec.) destinato pe' ma-
„ celli di questa residenza vengano sempre visi-
„ tati ancora in vita, o qualora per certe circo-
„ stanze questo non sia fattibile, almeno poco
„ dopo quando il macellaro gli apre. L' oggetto
„ di questa è di rilevare, se il capo di bestia-
„ me sia realmente mercantile, abbia il peso e
„ le qualità proporzionate al prezzo delle carni
„ stabilito. Ogni ispettore è quindi rigorosamente
„ obbligato a non permettere giammai, che al-
„ cuno si scosti da quanto viene prescritto nella
„ presente. Egli baderà, che non s' esponga a
„ pubblica vendita, o di soppiatto non si dieno

» ad alcuno le carni di animali ammalati, o tro-
» vati tali nell' aprirli; e invigilerà zelantemente
» su di quelli, che hanno i polmoni guasti,
» mal della milza, tubercoli, scabbia, cancri,
» lebbra, o moccio; nè permetterà che si am-
» mazzino e si vendano quelli, che non passa-
» rono i giorni prescritti dopo il parto; imper-
» ciocchè tutti questi mali possono indurre o
» preparare malattie e fin anche epidemie tra
» gli uomini e 'l bestiame. Gli animali non ap-
» provati dagli ispettori verranno tosto seppelliti.

» La diligenza degli ispettori dev' essere mol-
» to più oculata in que' tempi calamitosi, in cui
» o nel paese o negli stati limitrofi regnano at-
» tualmente delle epizoozie, o ve n' hanno de'
» sospetti. Perciò quando allora avranno a visi-
» tare gli animali vivi

» III) Baderanno,

» *a*) Se l' animale destinato al macello possa
» ancor camminare, e se gli occhi suoi sieno
» ancor freschi e vivaci;

» *b*) Se la ruminazione abbia ancor luogo;

» *c*) Se le corna, gli orecchi, la bocca, le
» narici e la coda sieno fredde;

» *d*) Se l' animale faccia bava, o gli scoli
» moccio od altra qualunque materia dal naso,
» dagli occhi, dagli orecchi.

» *e*) Essi esamineranno la pelle onde scoprire,
» se in quella vi sieno desquammazioni, sicchè
» paia, che alcuno v' abbia sparso della farina o
» della crusca;

» *f*) Oppure se in essa v' abbiano pustole o
» croste, e visiteranno in ispezie il capo, il collo,
» la bocca, non mai dimenticando la lingua, a
» cui vuol farsi singolare attenzione.

» g) Guarderanno finalmente, se vi sieno bub-
» boni al collo, dietro gli orecchi, sotto le spalle
» o sotto le coscie, e visiteranno sempre le poc-
» cie per vedere se sieno mai infiammate, tumi-
» de, o gonfie.

» Quando si tratta di far la visita di animali
» già ammazzati,

» IV) Sarà obbligo degli ispettori alle carni
» di ordinare,

» 1) Che venga tosto levata la pelle all'ani-
» male, il che però far non si deve, se non
» dopo ch'esso è raffreddato, qualora vi sia fon-
» dato sospetto di malattia. Ciò fatto e sparato
» l'animale, l'ispettore si metterà ad esaminarlo
» attentamente al di fuori, guardando minuta-
» mente, se sulle carni o per entro le medesime
» vi sieno pustole, bubboni, tumori od ulceri,
» le quali sogliono avere un colore livido, e talor
» anche nero del tutto.

» 2) Egli passerà in seguito ad esaminar at-
» tentamente i visceri, ed incominciando dal pol-
» mone guarderà, se questo sia aderente alla
» pleura, o coperto di marcia o d'altra materia;
» se nella sua sostanza s'incontrino macchie gialle
» o morelle, ulceri od altri tumori. Passando poi
» al fegato l'esaminerà in quanto alla consisten-
» za, al volume ed al colore; e baderà alla
» vescica del fiele osservando, s'essa sia di so-
» verchio voluminosa o troppo ripiena di bile,
» il che s'incontrò costantemente in tutti gli a-
» nimali, che vennero a morire nell'epizoozie.
» Egli guarderà pure la milza onde assicurarsi,
» ch'essa non sia troppo nera, o troppo ampia,
» e che non v'abbiano pustole o vescichette.

„ Egli deve oltre ciò

„ 3) Fare la sezione di tutti e quattro i ven-
„ tricoli, ed arrestarsi singolarmente ad esaminare
„ il centopelle per vedere s' esso sia troppo vo-
„ luminoso, o alcune sue parti abbiano un colo-
„ re rosso o morello; baderà inoltre alla consi-
„ stenza, e guarderà, se vi si contenga della
„ materia analoga alla calcarea; se le intestina
„ sieno rosse o livide, e se nelle carni istesse
„ s' incontrino delle striscie di colore nerognolo
„ o morello.

„ E siccome

„ 4) Negli animali ammalati o affetti dall' e-
„ pizoozia si scorgono acqua o bolle d' aria nelle
„ fauci singolarmente e nel petto, le quali so-
„ stanze esaminate da vicino e messe al contatto
„ dell' aria mandano un fetidissimo odore; sarà
„ dovere degli ispettori di volgere la loro atten-
„ zione a questi oggetti che minacciano sommo
„ pericolo d' infezione.

„ 5) Egli è inoltre uno de' principali loro do-
„ veri quello di visitare di tratto in tratto il pub-
„ blico macello in compagnia d' alcune guardie
„ di polizia, e di recarsi frequentemente, e per
„ lo meno uno di essi ogni giorno nelle botte-
„ ghe, dove si vende carne, ad oggetto d' os-
„ servare, se i macellari la taglino, com' è loro
„ prescritto, o la vendano al di là del prezzo
„ stabilito. Essi baderanno oltre ciò che ognuno
„ venga da' macellari servito senza parzialità e
„ non mai maltrattato con brutali parole; non
„ permetteranno, che per render servigio all' u-
„ no o all' altro si metta a parte, si nasconda,
„ o si nieghi la carne buona; ed esigeranno da'

» macellari, ch'essi si conformino pienamente
» agli articoli della loro scuola, ed agli stam-
» pini, che regolano la tassa delle carni « (1).

Altri provvedimenti sono in vigore nelle città della Spagna. Colui, che ha l'impresa del pubblico macello deve condurvi prima delle due del dopo pranzo tutto il bestiame, che può occorrergli per l'indomani. Verso le cinque o poco dopo vengono nel macello un medico ed un chirurgo, e giudicano degli animali già aperti e appesi; se essi incontrano nelle carni qualche vizio notabile, fanno prontamente staccare l'animale intiero, e condurlo fuori della città, dove viene seppellito in loro presenza. Quest' ispezione delle carni non costa alcun denaro a' cittadini; essa è un articolo de' regolamenti medici e chirurgici, e come una giunta a' proventi della professione (2).

Queste precauzioni non sono necessarie soltanto quando trattisi di bestiame bovino già cresciuto e maturo; poichè usar le si vogliono anche a riguardo de' vitelli, affinchè alcuno a suo piacere non ne rechi in sul mercato di quelli, che nacquero da vacche sospette, o ne vennero per alcun tempo allattati. – Egli è vero, che furono da me addotte altrove alcune osservazioni, le quali dimostrano, che nella spezie nostra non avvien sempre, che una madre inferma dia alla luce un bambino infermo; oppure, che una don-

---

(1) Gli altri articoli di quest' istruzione veramente bella concernono il pagamento degli ispettori, ed altre cose, che non appartengono alla materia di cui discorro.

(2) *Krünitz*, *ökonomische Encyklopädie*. XIV. Theil. S. 171. seq.

na inferma renda necessariamente infermo anche il bambino, ch' ella allatta. Ma il caso è ben diverso, se parlisi de' tempi di feroci epizoozie, in cui non si può dichiarar esente da ogni sospetto l'uso di vitelli nati da vacche prese dal male regnante. Vediamo quindi, che la reggenza dell' elettorato d'Hannover rilasciò li 5 aprile 1732 un ordine, in cui vengono ulteriormente rischiarati alcuni articoli della patente emanata un mese prima. Venne dunque ordinato: » Che i » vitelli nati da vacche inferme, o quelli che » ne popparono durante la malattia, non possano venir esposti a pubblica vendita, se prima » per otto giorni continui non furono allattati » da una vacca sana; essi devono ciò non pertanto venir visitati diligentemente, onde si scopra, se abbiano qualche male alla lingua, o » sieno infermi altrimenti. Egli non è necessario, » che intieramente si slattino i vitelli nati da » vacche ammalate, imperciocchè superata la » malattia non v'ha più dubbio, ch'esse non dieno al vitello del latte sano. Qualora però in » conseguenza d'aver poppato si fosse sviluppato » nel vitello un qualche male, v'è sempre tempo di scoprirlo al momento dell'ispezione, la » quale deve venir fatta con singolare diligenza, » quando si tratti di vitelli, che popparono vacche pochi giorni prima morte di malattia ec. «

§. 20.

Delle malattie de' volatili; legge genovese intorno ai polli ammalati; legge francese, ed egiziana. Delle colombe, delle lodole, delle quaglie.

Anche i volatili sono soggetti ad alcune malattie, per cui l'uso delle loro carni non va esente da ogni pericolo; ed egli è quindi dovere d' un' attenta Polizia di procurarsi in tempo le necessarie informazioni, se avviene che tra gli animali di questa classe si manifestino delle malattie gravi o contagiose. Essendosi l'anno 1769 dichiarata di bel nuovo nel genovesato una malattia contagiosa, che avea altre volte rapiti molti polli, si credette quel governo obbligato a far pubblicare li 30 maggio dello stesso anno il seguente ordine per cui comandavasi:

» 1) Che in tutto il serenissimo dominio nes» suno osasse fino ad ulteriore disposizione ven» dere o comperare polli già morti, sieno questi » giovani o vecchi. I contravventori pagheranno » una multa indeterminata, o subiranno quel ca» stigo, che ec.

» 2) Chi mantiene ed alleva de' polli è ob» bligato a denunziare e presentare alla camera, » o alla cancelleria tutti quei capi, che gli ven» nero a morire; e ciò entro lo spazio di ven» tiquattr' ore; acciò aver si possa la sicurezza, » che nessuno faccia uso delle loro carni, che » gli potrieno recare gran danno.

» 3) I polli tutti verranno custoditi in modo, » che non se ne vedano in sulle piazze o in su

» i mercati; perchè solo in tal guisa puossi im-
» pedire, che il male non si propaghi ulterior-
» mente «.

Il magistrato di Toulon, regnando tra' polli di quei contorni una malattia epidemica, incaricò l'anno 1763 il signor Berthogne di fare la sezione d'alcuni di questi animali, e d'istituire alcune osservazioni intorno la causa della loro morte (1). V'hanno in Parigi alcuni regolamenti speziali, i quali rigorosamente proibiscono a tutti i mercanti di polli e a tutti i cuochi di non mettere in vendita pollame morto di malattia, o affogato (2). Io ricordai già ne' precedenti paragrafi, che gran parte della tavola de' signori e de' sacerdoti dell' Egitto consisteva una volta nelle oche; ma tanto questi quanto lo stesso re rinunziavano a quel cibo, sì tosto che s' avea il menomo sospetto d' un' epidemia regnante tra quegli animali (3). Allora si sostituivano alle oche i piccioni, e ciò forse perchè questi erano riputati più mondi; onde abbiamo da Oro Apollonio: » I piccioni sembrano animali molto
» puri; imperciocchè sappiamo, che questi soli

---

(1) *Richard de* HAUTESIERK, *Observations de Médecine : des hôpitaux militairs.* T. I. p. 169.

(2) *Code de la Police.* p. 108.

(3) Gli antichi Inglesi avrebbero creduto di commettere un delitto, se avessero mangiato un' oca. *JULIUS CÆSAR, De bello gallico.* Lib. V. – L' oca veniva dagli antichi Romani riguardata per cibo afrodisiaco, e come tale consacrata a Priapo. Quindi leggiamo in Petronio quelle parole di Enope: » Scelerate et loqueris? Nescis quam magnum flagitium ad- » miseris? Occidisti *Priapi delicias anserem, omnibus matronis* » *acceptissimum* «.

» fornirono un cibo non sospetto, allorchè in
» tempi di pestilenza ogni altra spezie d'animali
» era presa dal contagio; e questa è la ragione,
» per cui in que' tempi la tavola del re e de'
» sacerdoti dell' Egitto d'altra carne non s'im-
» bandiva che di quella (1) «.

Quest' antico costume di far grande uso de' piccioni conservasi nell' Egitto anche a giorni nostri; e i turchi, che abitano quel paese, contano tra le grandi ricchezze di esso il grandissimo numero di colombaie, che per ogni dove s'incontrano (2). — Egli è probabile assai, che i piccioni degli antichi Egizii non fossero come quelli de' nostri tempi soggetti a una spezie di vaiuolo, per cui a me sembrerebbe, che le carni di quelli, che ne sono presi, venissero dichiarate sospette; e che perciò la Polizia ne proibisse la vendita.

Le gazzette riferirono anni sono, che alcuni individui avendo mangiate delle lodole ebbero a provarne de' gravi incomodi; alcuni s'immaginarono, che questi dipendessero dalla cicuta mangiata da quegli uccelli; ed egli è realmente vero, ch' essi mangiano ogni sorta di cibo, per lo che non sembrami, che quest' osservazione dir si debba priva d'ogni fondamento. Ma siccome in moltissimi paesi se ne mangiano in grande quantità alle tavole de' grandi senz' osservare, ch' esse producano altra molestia fuorchè un po'

---

(1) *Hieroglyph.* Lib. I. cap. LVI.

(2) *Récherches phylosophiques sur les Egyptiens et les Chinois.* T. I. p. 171. 172. – Le tortore furono sempre cibo vietato a tutt' i sacerdoti.

d'indigestione per essere molto grasse; non sono d'avviso, che la Polizia abbia a prescrivere su di ciò alcuna regola. Perciò lasciando, che ognuno pensi a se stesso, mi contento d'aver accennate quest' osservazioni, onde ognuno sappia all' uopo contenersi. — Sebbene si raccontino diversi casi, in cui le quaglie cagionarono delle molestie a chi ne mangiò, ci mancano però esperienze bastevoli per istabilire su di ciò una regola certa (1).

§. 21.

Del salvaggiume; legge francese; salvaggiume morticino; delle carni d'animali, che sono in amore ec.

Egli è necessario, che nelle grandi città prese vengano certe misure intorno alla salvaggina, affinchè non rechinsi in sui mercati fiere non sane, o già tocche e lacerate da altre. — La carne delle fiere fu sempre a gran ragione riputata più salubre, che non quella degli animali domestici, che vivono ognora rinchiusi; e noi tro-

---

(1) » Purgans vis rhamni transit in turdos, scammoneæ in » ficedulas «: HALLER, loc. cit. p. 57. - Ferber parlando del regno di Napoli dice: » Ogni primavera si vedono comparire » dall' Africa diverse sorti d'uccelli di passaggio; tra i quali » convien singolarmente contar le quaglie, che vengono prese » in grandissimo numero; ma prima di poterle mangiare bi» sogna nutrirle otto giorni a grano, perchè esse sono vele» nose allorchè arrivano, e ciò forse a cagione di piante ve» nefiche, cui mangiarono prima d'abbandonare l'Africa «. *Briefe aus Welschland über natürliche Merkwürdigkeiten*. S. 134.

viamo una carta pecora di Carlo Magno, in cui egli dona ad un monastero il diritto della caccia con queste parole: » Acciò essi (i frati), » se mai fossero infermi, possano ristorarsi e » invigorire, mangiando carni di animali selva- » tici « (1). — V'è in Parigi una legge, la quale obbliga i cuochi ad andare sui mercati, onde esaminar la salvaggina, ed indicare alla Polizia quella, che non avesse le qualità quì sopra indicate (2).

Avviene spesso in certe invernate molto rigide e lunghe, che si trovino ne' boschi de' cervi, de' daini, ed altre fiere intirizzite e morte dal gelo; e perciò vediamo, che gli ispettori de' boschi, e i cacciatori de' diversi paesi hanno ordine di tener sempre nelle foreste alcune capanne con entrovi della paglia e del fieno, acciò le fiere possano garantirsi dalla fame e dal freddo (3). Oltre a queste cagioni di mortalità delle fiere sappiamo esservene delle altre, e regnar per esempio tra di esse certe epidemie, per cui quotidianamente ne muore un buon numero.

Quindi vuolsi comandare agli ispettori delle

---

(1) ECKART. *Commentar. de rebus franc. oriental.* T. 1. p. 635. – Tra i medici vi furono gli Arabi, i quali avevano una sinistra opinione intorno la salubrità della carne di fiere. Io non saprei immaginarne il perchè; notabile però sembrommi un' osservazione fatta da' Greci, che queste carni facessero sbadigliare, d'onde venne quel loro detto proverbiale = *Tu hai mangiata della salvaggina* =, di cui si valevano per dinotare un uomo sonnacchioso. Vedi *Petri* CASTELLANI, *De usu carnium*. Lib. III. cap. I. p. 409.

(2) *Code de Police*. Tom. I. Tit. V. p. 165.

(3) *Oesterr. Verordn. vom* 15. *Jäner* 1777.

foreste ed a' cacciatori di denunziar prontamente a chi s'aspetta le epidemie od altri mali, che osserveranno serpeggiar tra le fiere; che la Polizia avute queste notizie passerà in seguito a prescrivere le necessarie precauzioni onde impedire, che i cacciatori istessi od altre persone non portino sul mercato salvaggiume sospetto. Così appunto fece la Società Reale di Medicina, la quale nell' anno 1776 nominò una commissione di medici, che si recasse ne' boschi di Saint-Germain ad oggetto d' esaminare un' epidemia manifestátasi tra' cervi e tra' cavriuoli, e d'investigarne le cagioni (1). La salute de' cittadini non può a meno di non sentire gran danno, se in pari circostanze ogni governo non usi tale premura; il male nasce, e spesso non se ne possono impedire i progressi per non conoscersene le cagioni.

Le fiere sono in certe stagioni molto riscaldate, allorchè irritate dagli stimoli dell' amore per molto tempo vanno smaniosamente rintracciando o seguendo le femmine; le carni loro sono in quell' epoca grandemente inclinate alla putrefazione, e spirano un certo odore di becco a cagione del moto accresciuto in tutti gli umori (2). Egli è bensì vero, che i ricchi sogliono in quelle stagioni ricercar grandemente i testicoli de' cervi, onde regalarsi con quello specifico sapore, che vi

---

(1) *Histoire et Mémoires de la Soc. Royale de Médec.* années 1777. 1778. p. 150. seq.

(2) » Cervi, quo tempore coeunt, caro eorum fit prava, » et fœtida perinde quasi hircorum «. *ARISTOTELES*, *De Historia animalium.* Cap. XXIX.

trovano; ma egli non è men vero, che le carni delle fiere debbano in quelle circostanze riescir insalubri (1). – La lepre viene dagli Indiani reputata l'animale il più impuro; essi non possono mangiarne mai; e cagione di questo divieto son forse certe particolari cause locali, che sinistramente agirebbero sulla salute di quegli abitanti. Le carni delle lepri, che sono in amore, non possono servirci di cibo, e perciò fa di mestieri, che la Polizia non permetta, che alcuno in quel tempo ne venda nè di questi nè d'altri animali. – Il riccio o porco spinoso vien mangiato in grande copia dagli abitanti di Minorca; nè alcuno ebbe mai a provarne danno o molestia, fuorchè mangiandone in primavera al tempo della frega, in cui si dice, che accagioni difficoltà d'orina e rigidità del pene (2).

Quando si sono tenute delle grandi caccie suolesi vendere gran quantità di salvaggina, che essendo stata presa in caccie clamorose ebbe molto a correre e riscaldarsi. Queste carni non sono certamente le più salubri, nè alcuno vorrà contrastarlo. Desidero quindi grandemente, che i nobili riflettendo anche al bene degli abitanti ri-

---

(1) Un autore Greco, Simeone Sethi, ci avverte di non mangiare carne di cervo nella state, perchè questi animali mangiano allora molte vipere ed altri serpenti. Plinio racconta lo stesso de' cignali della Cilicia e della Pamfilia, i quali a suo dire si nutrivano di salamandre. Lib. XII. cap. LIII. – Ma queste osservazioni sembrano fondate su di vecchie favole; veggasi non pertanto ciò ch'io dissi intorno a' veleni mangiati dagli animali.

(2) *Georg* CLEGGORN'S *Beobachtungen über die epidemischen Krankheiten in Minorka*. S. 90.

nunzino al crudele divertimento di cacciare per mero spasso una fiera per delle giornate intiere finchè essa venga a morire oppressa dalla fatica; essi con darle una morte tanto crudele altro non fanno, che togliere alle sue carni ogni gusto, e renderle quasi del tutto inutili.

§. 22.

Dell'uso di cacciar coi cani le pecore e i vitelli.

Questi stessi motivi indur ci devono a proibire il barbaro costume de' nostri macellari, i quali co' loro mastini cacciano le pecore e i vitelli. – Salito il lusso de' Romani al maggior grado venne loro il capriccioso pensiero di trovare squisitissimi i genitali e le poccie delle troie, ch' erano vicine al parto; onde rendere questi bocconi ancor più saporiti solevano essi prendere la troia ancor viva, e batterla a lungo in sulla pancia con certe verghe, affinchè il latte e 'l sangue in maggiore quantità penetrassero tra gli interstizii delle carni, di cui tanto erano ghiotti, e le rendessero più morbide e più dilicate (1). A' nostri giorni non saprei altro vedere che crudeltà in chi così barbaramente maltratta il bestiame destinato al macello. Egli è incredibile, quanto certi macellari poltroni inferiscano contro i poveri animali, che si strascinano dietro, allorchè questi a loro piacere non camminano, e non li seguitano, sic-

---

(1) *PLUTARCHUS in Erotico. – Idem de carnium esu.* XI. – Vedi *Hieronymi MERCURIALIS, De potione, ac edulis antiquorum Mantissa.* c. VI.

come farebbe un cane. Io mi sentii mosso a compassione vedendo un dì uno di questi furiosi, il quale conducendo un vitello, che non poteva o non voleva camminar più, si diede a batterlo sì fortemente, che cader dovette sotto a que' spietati colpi; lo prese egli allora per la coda e pegli orecchi, e rimessolo in piedi lo gettò di bel nuovo a terra con gran furia, dove si mise poi a calpestarlo ed a rotolarlo nel fango. Stanco di ciò riprese di nuovo a batterlo, e lo battè, finchè io sopraggiunsi, ed arrivai alla fine a far cessare quella carnificina. Ognuno di noi vide, in che barbara maniera i mastini de' nostri macellari malmenino gli animali, e i più piccioli singolarmente, che col loro mezzo vengono tratti al macello. Io m' abbattei a vedere de' vitelli, che piovevano sangue da tutte le parti, sicchè tutta la loro pelle era coperta di sangue, o di bava e di schiuma; appena il vitello o la pecora così maltrattati entrano nella città, eccoti tutti i cani degli altri macellari saltar loro intorno, e stirarli quà e là con indicibile furia, finchè sotto a' continui latrati i poveri animali sieno giunti al macello. – Chi può garantire, che la morsicatura di questi cani, talora sospetti, non comunichi alla carne un pericoloso veleno? – E con tale dubbio v' avrà alcuno, che osi esporre a pubblica vendita di queste carni?... Il riscaldamento, a cui l'animale va necessariamente soggetto facendo talora alcune miglia di strada in mezzo a tante angoscie, e il furore, in cui esso non può a meno di non entrare, assomigliano certo o superano fors' anche gli effetti, che in esso produrrebbe una malattia delle più acute.

Chi bramasse convincersene faccia la seguente prova: prenda egli uno di questi vitelli così spietatamente cacciati da' cani, e in vece d'ammazzarlo lo restituisca alla vacca; io sono quasi sicuro, che l'animale morrà in pochi giorni in conseguenza de' mali trattamenti sofferti. — Dunque, perchè noi non aspettiamo che l'animale muoia da se, sarà egli perciò meno pericoloso di mangiarne le carni?... I nostri macellari si scusano con dire, che senza l'aiuto de' cani non potrebbero condur altrimenti i vitelli alla città. Ma, e come fassi altrove?... In Francia, per cagion d'esempio, essi non possono tenere di questi mastini, e sono perciò obbligati a menare le pecore o i vitelli in su i cavalli, oppure in su i carri, qual seconda maniera io molto preferisco alla prima.

Per tali riflessi cred'io di poter asserire, essere cosa giusta, che tutte le carni di animali feriti, morsicati, o contusi dal bastone vengano dichiarate non buone pel pubblico servizio. In una legge risguardante i cani rabbiosi emanata in questo principato di Spira si vieta a tutt' i macellari di valersi de' loro mastini ad oggetto di cacciar gli animali, se non li muniscano prima d'una musoliera; ed oltre ciò si comanda, che ogni animale morsicato venga dagli ispettori rigettato (1). Ella è in Francia espressa incumbenza del fiscale di vegliare, che nessun macellaro venda carni d'un animale morsicato da un cane rabbioso o da altri animali.

---

(1) *Legge del* 1. *ottobre* 1779. §. 2.

§. 23.

Delle carni d' animali non peranco maturi; legge degli Ebrei; dell' Elettor palatino; del Duca di Wirtemberg; del Duca di Dueponti; del Margravio di Baden. Dei porcellini da latte ancor immaturi.

Ma non deve bandirsi d'in su i mercati la sola carne di animali ammalati, che bisogna anche toglierne quella di animali grossi troppo giovani, e nominatamente quella de' vitelli. Gli umori degli animali immaturi sono tenaci ed indigesti; e per quanto le fibre ne sieno tenere, egli è però certo, che la proporzione tra 'l solido e 'l fluido di que' corpi non conviene punto al nostro stomaco, e che l' esperienza ne insegna, non essere quel cibo di molto o salubre nutrimento (1). Perciò molti governi vollero stabilire con precisione, in quale età un vitello potesse venir ammazzato; ed io giudico questa precauzione necessarissima, perchè quella carne suole ordinariamente formare gran parte del vitto di persone deboli ed infermiccie (2).

Gli Ebrei non possono mangiare animale al-

(1) » Quis stomacho tam firmo, ut vitulorum recens editorum et adhuc a matre madèntium carnes sine fastidio comedat? Quisquis apponere vollet, moneo simul pelvim afferat. *Mucus est non caro* «. – *Petrus* CASTELLANUS *De carnium esu.* Lib. II. cap. XI. *Edit. Gronov.* Vol. IX. p. 401.

(2) Ramazzini parla d'un convento di monache italiane, in cui per legge altra carne non mangiasi che di vitello. *Oper. Omn.* p. m. 692.

cuno, che non abbia vissuti otto intieri giorni dopo che venne alla luce; prima di tal epoca ogni animale viene gettato siccome un aborto (1). Non sappiamo ancor ben comprendere, per quale cagione la santa scrittura in tre diversi luoghi comandi » Tu non cuocerai nessun capretto nel » latte di sua madre « (2); questo è un espresso divieto di non mangiarne di cotto in quella guisa; ed è quì da notarsi, che capretto è messo indistintamente per agnello, per capretto, e per vitello. Le fiere facevano però un' eccezione a questo precetto, e queste potevano cucinarsi, come meglio piaceva, ed anche al latte. Per quanto sembra deve la tradizione aver resa molto più severa quella prescrizione; imperciocchè i nostri Ebrei non imbandiscono mai carne e latte e formaggio ad un tratto, essi prendono altri coltelli, altre forchette, altri piatti, quando hanno a mangiar questi cibi, e mutano fin anche le tovaglie, al quale oggetto ne hanno alcune, che sono contrassegnate colla marca *latte*, ed altre con quella *carne*. La carne d'un animale mondo però può venir cotta nel latte d'un immondo, e mangiata, senza che perciò alcuno s'esponga a venir castigato col bastone per aver trasgredito il precetto suddetto; egli è del pari permesso di mangiar pesce e cavallette cotte nel latte (3). Müller pensò di dare a quella legge una soddisfacente

---

(1) *MAIMONIDA*, loc. cit. p. m. 56.

(2) *EXODI*, cap. XXIII. v. 19. - cap. XXIV. v. 26. *DEUTERONOM.* cap. XIV. v. 21.

(3) *MAIMONIDA*, loc. cit. C. IX. p. 136.

interpretazione, e crede con molti altri, che intender la si debba come se dicesse » Tu non » mangierai carni di animali, che ancor pop» pano «; e adduce per motivo del divieto l'insalubrità di carni non ben mature (1). Egli ci racconta in seguito, esservi nella sua patria un' antica legge, in forza della quale si tagliano via ambi gli orecchi, e si rispediscono, o si gettano fin anche nel Danubio tutti i vitelli, che vengono condotti in sul mercato prima d'aver compite tre settimane (2).

Nell' elettorato palatino vige tuttavia una legge del 1582, la quale prescrive: » Nessun ma» cellaro ammazzerà o venderà vitelli, che non » abbiano compite quattro settimane o per lo » meno tre settimane e mezzo, e pesino meno » di ventiquattro libbre; e ciò sotto pena d'un » fiorino « (somma in que' tempi molto considerabile). – Nell' organizzazione de' macelli del principato di Würtemberg pubblicata nel 1588 leggiamo: » Nessuno de' nostri sudditi venderà » un vitello, che non sia arrivato alle tre set» timane, e nessun macellaro, che lo sappia, » ne comprerà. Noi comandiamo a tutti i no» stri ministri, giudici e castellani d'invigilar » rigorosamente su di ciò, e di raccomandare ai » pastori di darne loro contezza qualor si con» traffaccia a queste nostro volere. Dimostratasi » la contravvenzione ordiniamo, che tanto il ven» ditore quanto il compratore incorrano nella

(1) *Diss. de Deo Legislatore medico.* §. VI.
(2) Loc. cit.

„ pena di tre lire di bagattini, da pagarsi da
„ ognuno di essi. “ — Un decreto emanato li
15 ottobre 1767 ordina agli ispettori de' macelli del ducato di Dueponti di badar bene, che nessun macellaro venda carne d'un vitello, che non pesi per lo meno trentadue libbre.

Ne' paesi, dove tiensi bestiame bovino grosso, v' hanno certamente de' vitelli d'una sola settimana, i quali pesano altrettanto; perciò fa di mestieri, che in que' distretti questo peso normale venga alquanto rialzato, e potriasi forse stabilire di cinquanta libbre.

In un decreto generale pubblicato li 31 gennaro 1756 negli stati di Baden leggesi:

„ Nel regolamento pe' macellari novellamente
„ compilato abbiamo ordinato al §. XLII., che
„ nessuno di essi ammazzi un vitello o un ca-
„ pretto non peranco arrivato a compire tre set-
„ timane e mezzo. Ma siccome il macellaro può
„ facilmente cadere in errore dandosi a giudica-
„ re dell' età dell' animale; e siccome egli può
„ venir ingannato dal venditore, il quale asse-
„ risca l'età del vitello ec. maggiore di quello,
„ che realmente sia; comandiamo colle presenti,
„ che venga portato a comune notizia, qual-
„ mente, se alcuno nascondesse la vera età dell'
„ animale, o l'accrescesse a suo talento, è no-
„ stra decisa volontà, che il macellaro condan-
„ nato abbia per isconto della pena regresso libe-
„ ro verso il venditore, contro il quale verrà
„ proceduto *ex officio* “.

Io per me sarei d'avviso, non doversi permettere d'ammazzare nessun vitello, se non dacchè ha compite cinque settimane; della stessa

opinione sono pure molti altri medici, e tra questi anche Castellano (1).

Oltre ai vitelli ed ai capretti devesi pur fare qualche provvedimento anche intorno ai porcellini da latte; poichè mangiandoli troppo giovani correremmo gran rischio di nuocerci a cagione di quel molto grasso glutinoso, di cui sono forniti. Vorrebbesi quindi prescrivere, che nessuno possa venderne se non di quelli, che hanno poppato per tre settimane, e con ciò acquistata nelle carni un po' di maggiore fermezza. Già Ippocrate ne avvertiva, essere la carne de' porchetti da latte di molto più difficile digestione che non quella de' maiali già fatti; la cagione, ch' egli ne rende, è che quegli animali essendo ancor giovani contengono di molta carne, poco sangue, e molti umori superflui (2). Galeno approva intieramente questa dottrina (3): ed io sono sicuro, che ogni uomo ghiotto di questo boccone troverà sempre nauseosa la carne di porchetti troppo giovani, s' egli la paragoni con quella di altri, che avendo già incominciato a fare del moto liberarono le loro carni da quel glutine che le impiastrava; confesso però, che lo stomaco d'alcuno digerisce egualmente bene anche queste. Quanto dissi de' porchetti vuolsi pur dire anche degli agnelli (4): e perciò ne consigliava Pietro Castellano di non ammazzare gli animali di questa classe, se prima non ne avessimo tirato qualche altro partito; egli

---

(1) Loc. cit.

(2) *De victus ratione.* Lib. XI.

(3) *De aliment.* Lib. III.

(4) *Idem de cibis boni et mali succi.*

soggiunge, avere gli Ateniesi saggiamente ordinato, che nessuno mangiasse carne d'un agnello, che non sia stato tosato una volta (1).

V'ha nella Spagna il particolar costume, che i figli d'una famiglia nutrano per un anno un agnello loro favorito, cui poi ammazzano; ma fuori di questo nessun altro ne viene condotto al macello prima d'aver compiti quattro anni (2). Altri popoli v'ebbero, che a' tempi antichi s'astenevano dalle carni d'agnello (3), siccome sappiamo che gli Spagnuoli non ammazzano nè questi, nè i vitelli, perchè temerebbero un'incomoda malattia, se uso facessero di carni sì tenere.

§. 24.

Costume di gonfiar gli animali per farli parer più grassi; legge dell' Elettore di Annover.

Passerò ora a toccare quell' abbominevole pratica, per cui i nostri macellari gonfiano sempre il tessuto celluloso degli animali, onde dare alle carni l'aspetto d'essere molto grasse. Ogni uomo di gusto dilicato deve provare indicibile nausea, s'egli a tavola si ricorda, che un macellaro sudicio, tisico, o finanche sifilitico (come i macellari lo sono talora, e singolarmente que' vagabondi) soffiando con tutta la forza gonfiò col fetido suo alito le carni, che vengono imbandite, e ne compenetrò quasi tutta la sostanza. Io

---

(1) *De esu carnium.* Lib. II. cap. XII. *Edit.* *GRONOV.* Vol. XI.

(2) *KRÜNITZ*, loc. cit.

(3) Vedi *FLEURY*, *Histoire Ecclésiastique.* Tom. I. p. 46.

riporterò un decreto a tale oggetto pubblicato nell' elettoratto di Annover li 7 giugno 1712; esso è tale, che meriterebbe di venir introdotto in ogni paese.

» Noi Giorgio Luigi ec.

» Ci venne con sommo nostro dispiacere rap» presentato, che tra molti altri abusi, che s'os» servano ne' macelli, s'incontra pure la pessi» ma usanza, per cui i macellari o i loro servi » pungono quà e là gli animali ancor fumanti, » che espongono in vendita, e si danno a gon» fiarli soffiando a tutta forza nelle carni, per » dar loro un migliore aspetto, averne più ra» pido smercio, e ritrarne lucro maggiore. Ci » venne altresì rispettosamente umiliato, che al» tri sogliono tentare d'ingrossar le reni sotto» ponendovi, od anche ficcandovi dentro l' omen» to, grasso d'altri animali, sego, pannolini, » od altre cose ancora. Tali relazioni intese, » non credemmo di dover tollerare più a lungo » di simili fraudolenze, e perciò venimmo in » determinazione di ordinare, come effettivamen» te ordiniamo in vigore delle presenti: che » nessuno più debba in avvenire gonfiar le car» ni, o ingrossar le reni sottoponendovi o sti» vandole coll' omento, con grasso d' altri ani» mali, sego, pannolini ec.; non importa, che » ciò succeda mentre l'animale è ancor caldo, o » quando è raffreddato; nè che i corpi introdotti o » sottoposti alle reni vengano tolti via prima di » passarne alla vendita; in ognuno di questi casi, » oltre a riserbarci il diritto di punirli a nostro » talento, comandiamo, che i contravventori per» dano il loro diritto ad esercitar l'arte del ma-

» cellaro, e ne sieno dichiarati inabili, sicchè
» più non la possano fare; comandiamo inoltre,
» che le carni degli animali, in cui saranno ri-
» trovate le reni stivate, appartengano tutte all'
» accusatore. I servi o garzoni de' macellari, i
» quali o per comando del principale o di pro-
» prio moto s'indussero ad usar tali frodi, ver-
» ranno condannati a lavorare alle fortificazioni
» di Luneburgo o di Hammeln, o nelle case di
» correzione.

» In conseguenza ordiniamo a tutti i magi-
» strati, ed a' ministri, a cui è affidata la di-
» rezione della polizia, che essi di tempo in
» tempo e senza previo avviso facciano diligen-
» temente visitare i macelli e le botteghe de'
» macellari; poichè è nostro deciso volere, che
» sotto grave responsabilità de' magistrati debba
» prontamente cessar quest'abuso. Ordiniamo inol-
» tre a tutte le autorità di aggiudicar sollecita-
» mente a' visitatori o agli accusatori tutte le
» carni gonfiate, e quelle in cui le reni furono
» nel modo suddetto ingrossate; il magistrato
» sarà in seguito obbligato a riferir l'avvenuto
» al nostro elettorale intimo consiglio, il quale
» passerà alla punizione del contravventore.

» Ed affinchè nessuno possa addurre in discol-
» pa l'ignoranza di questo editto, vogliamo, che
» dopo fattane la formale pubblicazione, venga-
» no tosto convocati tutti i maestri macellari co'
» loro servi e garzoni; che loro venga letto il
» presente, e spiegato sì che l'intendano. Ordi-
» niamo del pari, che un esemplare di questo
» decreto venga consegnato a' macellari presenti,
» e a tutti quelli che vi saranno abilitati, o quà

» e là ne' nostri stati si stabiliranno. Comandia-
» mo finalmente, che ne esista sempre copia nelle
» cancellerie degli ufficii, e che vengano lette
» ad alta voce ogniqualvolta si raduneranno le
» comuni.

» In fede ed autenticità di che ec. ec. «

§. 25.

Della carne degli animali ingrassati; legge degli Ebrei sul grasso degli animali mondi; quanto l' ingrassare influisca sulla salute dell' animale; cosa far debba la Polizia.

Passo ora ad occuparmi d' un' importantissima quistione, se alla salute de' cittadini convenga, che nelle città quasi altra carne non vendasi, che quella di animali ingrassati.

Non è cosa molto difficile il decidere tale controversia; ma io non debbo perciò passarla sotto silenzio. – L' uso continuo di cibi soverchiamente grassi è una delle principali cagioni della floscezza delle nostre fibre; imperciocchè, sebbene la quotidiana fatica contribuisca grandemente ad invigorire quelle del contadino, egli è però fuor di dubbio, che il suo vitto più asciutto e meno grasso deve aver gran parte nella maschil robustezza del corpo suo; laddove osserviamo, che gran copia d' umori oleosi cacciati tra fibra e fibra tolgono al cittadino ogni energia. Egli è bensì vero, che 'l contadino mangia senz' alcun danno delle buone dosi di lardo; ma e' convien notare, che lo stomaco suo ha la bella virtù d' assimilare agli umori suoi ogni sorte di cibo, e che 'l suo

vitto consiste singolarmente in grossolano pane, erbaggi, polenta ed altri cibi farinosi. – Paragoniamo tra di se due piante della stessa spezie, l'una delle quali nata e cresciuta in campo aperto abbia goduto di mediocre nutrimento, e l'altra studiosamente coltivata in un giardino abbia succhiata gran copia d'umori. Questa crescerà lussuriosa, e darà delle foglie succosissime; ma questa succosità in altro non consiste che in mera acqua, o in lento e tenace glutine; la pianta campestre meno altera, nutre però più assai, ed è più della prima atta a reggere a tutte le intemperie della stagione.

Ma io quì non voglio mettermi a recar in campo delle osservazioni per provare, che un vitto animale soverchiamente grasso nuoce alla nostra salute; ognuno di noi, cred'io, me lo concederà di leggeri. Krünitz diceva con grandissima ragione: » v'ha differenza tra carne grassa e carne » succosa. Un animale può divenir grassissimo » senza dare perciò una carne più succosa d'un » altro, ch'è ben lungi d'esser sì grasso. – Le » carni d'animali molto grassi non sono buone » per far de' brodi; quelle che più abbondano » di fibre, danno brodi più saporiti « (1). Queste sono verità dimostrate dall'esperienza d'ogni giorno; ed io credo, che i miei lettori ne saranno persuasi a segno, che vedendo introdotto così generalmente l'uso della carne di manzo, e la smania di volerla ben grassa, meco s'uniranno a pensare, che da questo costume dipenda l'impinguamento de' cittadini, quella loro floscezza, e diversi mali d'indole biliosa.

---

(1) *Œkonomische Encyklopädie*. XIV. B. S. 210.

La pena dell' eccidio era minacciata ad ogni Ebreo, che contra il divieto divino mangiasse dell' adipe d'un animale mondo. Maimonida era d'avviso, che tal legge non venisse portata per ciò, che 'l grasso s' avesse a riputare insalubre, imperciocchè gli Ebrei potevano mangiarlo, se fosse di fiere non vietate; egli credeva, che aver vi dovesse un' altra cagione, e dice, che l' adipe degli animali mondi doveva essere esclusivamente destinato pe' sacrificii divini (1). Michaelis la pensa nel modo seguente: » Mosè deve certamente aver avute delle ragioni ben forti per promulgare una legge, che cotanto portava alla » dissipazione. Egli non è improbabile, che una » delle cause, che ve l' indussero, fosse d' allontanare il suo popolo dall' amicizia colle nazioni limitrofe, introducendo cotanta diversità » ne' convitti; ma oltre a questa ve n' ebbe forse » un' altra, e saria quella di vietar l' uso del » grasso, che forse lesso, fritto, o arrosto potrebbe riuscir nocevole, ed esasperar maggiormente le malattie cutanee, ch' erano endemiche » in que' paesi. Questa stessa legge obbligava il » popolo a coltivar l' ulivo con grandissimo studio « (2). – Un altro precetto permetteva l' uso dell' adipe delle fiere; e quest' era per avventura una legge, che mitigando l'eccessivo rigor della prima, non ne toglieva però gli avvantaggi, attesa la grande scarsezza di grasso di quella sorte. – Gl' Inglesi ammazzano buoi e montoni più grassi che in ogni altro paese; e sembrano

---

(1) Loc. cit.

(2) *Mosaisches Recht.* S. 205.

col vitto loro avverare la profezia d' Ezechiello (39. 19. » Voi mangierete l'adipe, finchè ne sa» rete pienamente satollati «), come già disse di loro uno scherzevole scrittore. Ma gl' Inglesi non fanno mai bollir le carni, perchè presso di loro nessuno adopera brodi e minestre, fuori degli ammalati o degli stranieri, che non saprebbero vivere altrimenti; la carne, che servì a fare il brodo, non viene più imbandita, perchè priva d'ogni sapore, e somigliante a un *caput mortuum;* la carne di manzo, che mangiasi in Londra, è d' una tale qualità, che nessuno può mangiarla, se fu al fuoco per un paio d' ore (1). La carne di manzo fresca è nell' Inghilterra molto meno succosa, ma quella salata è migliore assai che nella Francia; lo stesso pur dicasi di quella d'Irlanda, la quale essendo come la prima molto tenera viene meglio penetrata dal sale. I macellari inglesi non sogliono mai snudare di grasso parte alcuna de' loro grassissimi montoni. Sebbene la carne, che mangiasi in Londra, abbia un bellissimo aspetto, e paia molto succosa, non v' ha però dubbio alcuno, che il gusto generale degli Inglesi, i quali tutti mangiano di molta carne, e di molta carne grassa singolarmente, non abbia in gran parte contribuito ad ingenerare in essi quell' inclinazione alla maninconia e alla silenziosità, che sono inseparabili da una difficoltata circolazione degli umori.

Ora toccherò un altro danno, che proviene dall' ingrassare gli animali da macello. Siccome la sola abbondanza del grasso basta per procura-

(1) *Londres*. T. I. p. 121. seq.

re un pronto e lucroso smercio delle carni, sogliensi ingrassare con somma cura ogni sorta di buoi, e fin quelli esinaniti da un lungo lavoro. Un bue da lungo tempo avvezzo a gemere sotto le più gravi fatiche si trova ad un tratto condannato ad una lunga quiete, e quasi oppresso dall' abbondanza del pascolo, sintantochè a forza di mangiare ogni sua fibra venga a nuotare nel grasso. Egli è impossibile, che questo grasso e quella gran copia d' umori raccolta in sì breve tempo possano avere le qualità, che si richiedono in essi per essere salubri; imperciocchè l' animale viene ad un tratto privato d'ogni moto nell' aria libera, e sforzato a respirar di continuo l' aria corrotta della stalla. — Tutti gli scrittori d' agricoltura raccomandano a' giorni nostri di tener il bestiame nelle stalle anzichè di lasciarlo vagar pe' pascoli; quest' usanza sarà commendabilissima in riguardo alla campestre economia; ma essa a me non sembra tale, che fornir ci possa quella carne sana e saporita, che mangiavano i nostri padri, i quali dalle loro gregge sceglievano un animale, e ben pascendolo alcuni dì, ma sempre all' aperta, lo ammazzavano. Noi ci crediamo di rendere più saporite le carni di questi buoi imprigionati con dar loro di tempo in tempo delle buone dosi di sale; ma questo sale istesso distrugge nelle carni i migliori principii, che occorrono alla nostra nutrizione; noi poco contenti di tanta copia di carne salata, saliamo, direi quasi, gli animali ancor vivi, per sacrificare ognidì maggiormente il nostro corrotto palato (1). — La continua non mai

(1) Hales propose a' suoi di tentare un nuovo modo di

interrotta quiete, e l'imprigionar le vacche nelle stalle poco ariose, non possono a meno di non togliere al latte buona parte di que' principii più sani, che s' incontrano in quello d' altre, che non godono di pascolo sì dilicato ed abbondante.

La Polizia non può immutare a sua posta questi costumi già da lungo tempo presso di noi invalsi; essa non può quindi altro che attaccarli così di lontano; imperciocchè, come vorrebbesi colla forza aperta togliere il nostro gusto per la carne grassa? Basterà dunque, che a tale oggetto venga ordinato a' macellari di tenere oltre le solite due qualità di carne, la magra cioè e quella molto grassa, anche una terza, che sia quasi il mezzo tra que' due estremi, e venga venduta a un prezzo più basso; sicchè la carne d' un bue ingrassato a segno d'oltrepassare un peso stabilito, abbiasi a pagare alquanto più a cagione di una tassa più grave, che ogni governo potriavi imporre. Krünitz propone un altro piano; egli vorrebbe, che gli otto macellari più giovani d'una città, quale saria p. e. Berlino, debbano per uso del popolo e della classe meno facoltosa vendere solo carne di buoi del paese; e che gli altri ab-

---

salare le carni, onde poterle conservare più a lungo; egli voleva, che sì tosto che l'animale fosse morto in conseguenza dell' emorragia nata pel taglio fattogli nella gola, s' iniettasse ne' di lui vasi una data quantità d' una soluzione di sale ben saturata. Quest'esperimento per la prima volta praticato in Madagascar riuscì ottimamente, ed è in vero il migliore onde fare che il sale penetri ogni parte anche più picciola. Chi bramasse conoscere il modo d'istituirlo consulti KRÜNITZ, *Œkonomische Encyclopädie*. VI. Band. S. 73. 76.

biano solo ad ammazzare bovi cavati dall' estero (1).

§. 26.

Della carne troppo tenace e troppo magra.

Richiedesi oltre ciò da una buona Polizia, che ella impegni ogni sua attenzione, affinchè i macellari non si dieno a vendere soltanto carni di animali vecchi ed estenuati dalla fatica; chè queste esser non possono che cattive e di digestione molto difficile. Gli umori di animali vecchi e dimagrati pel lungo lavorare sono comunemente acri, e picciola è ne' loro umori la quantità di quella gelatina, che in se racchiude i principii nutrienti. Si vendono talora in su i macelli carni sì dure e tenaci, a masticar bene le quali durano grande fatica denti anche buoni; come vuolsi egli mai, che lo stomaco sia in grado di digerirla bene e d' estrarne la necessaria quantità di buon chilo? Tutto ciò che a stento se ne può cavare, altro non è che una sostanza austera, salina, ed acre, la quale non può rinforzar che ben poco chi è costretto a quella sola sorte di cibo. Io vedo bene, che grandi ostacoli ne opporranno la mala fede e l'ostinazione de' macellari; ma non è questo un oggetto di sì poco rilievo, che la Polizia usar non debba ogni sollecitudine per rendere alla salute pubblica un servigio cotanto importante. Essa potrebbe a buon diritto confiscare la carne troppo cattiva, perchè di poco sapore, e nocevole alla salute de' cittadi-

(1) Loc. cit. XIV. Theil. S. 167.

ni; egli è un delitto imperdonabile quello di privar le povere famiglie di quell' alimento, che cercano; i macellari sembrano riserbare a' poveri le fibre tenaci e dure di vacche vecchie e quasi consunte, e i poveri spendono colla speranza di satollarsi quel po' di soldo, che a forza di sudore si guadagnarono. Niebuhr trovandosi in Schiras (nella Persia) fu testimonio del castigo dato a due di cotesti macellari; il Beglierbey informato, che essi vendevano carne di cattiva qualità li fece prendere ed esporre in pubblico con un orecchio inchiodato a un palo d'infamia; egli pubblicò nello stesso tempo una legge, in cui dichiarava che farebbe squartare, chi ancor commettesse quel misfatto (1). Simile castigo sarebbe tra di noi troppo crudele; ma non è per ciò che non meritino d'esser puniti con sommo rigore que' macellari, i quali cercano d'arricchire ingannando cento povere famiglie, che in vece del desiato nutrimento altro non comprano se non fibre e membrane scipite. Non è rara questa mala fede tra' macellari delle armate; il soldato che ha appena tanto di soldo da potersi comperare un po' di carne, si trova soventemente deluso dall' avarizia loro.

§. 27.

Della carne troppo fresca; legge ebraica.

La carne di animali ammazzati di fresco non è gran fatto salubre; perciò conviene ordinare,

(1) *Description de l'Arabie.*

che gli animali s'ammazzino il giorno prima di mettere in vendita le loro carni; le fibre ne sariano altrimenti tenaci a segno da non poter venire rammollite bastevolmente col mezzo della cucinatura. In questo proposito vuolsi ordinare diversamente secondo la diversità delle stagioni, acciò per avere la carne morbida non arrivassimo ad averla mezzo fradicia. – Le leggi di Mosè proibivano agli Ebrei di non mangiar carni » che » avessero ancor vissuto nel proprio sangue « (1). Gli espositori sono tra se molto discordi nel commentar questo passo; Müller è di parere, che il legislatore abbia con quell' espressione inteso di indicare le carni d'un animale ammazzato di fresco, da cui non erasi ancor potuto scaricare tutto il sangue, ch' esse contenevano; per lo che dietro la sperienza comune riescivano sempre più dure e di digestione più difficile che non quelle altre, che alcun tempo erano state esposte all' aria aperta (2). Le carni di animali ammazzati poche ore prima ritengono sempre una data quantità di quell' irritabilità propria d' ogni fibra viva; quest' è la forza, per cui esponendole al fuoco, le vediamo realmente contrarsi, e dare in certo modo de' segni di vita; questo fenomeno conosciutissimo a' nostri cuochi sembra spiegarci il passo da me riportato, e io desidererei grandemente, che una legge sì antica venisse a' giorni nostri riprodotta, e rimessa in vigore.

(1) *Genes. IX. Deut. XII. 23.*

(2) *De Deo legislatore medico.* §. V. p. 11.

§. 28.

Delle carni già ammazzate da qualche tempo.

Dall' altro canto poi, onde il popolo non abbia a comperar carni fradicie e cacchionose conviene ordinare, che tale merce non debba restar lunga pezza nelle botteghe de' macellari. Io comunicherò a' miei lettori una tabella, frutto di molte osservazioni, da cui puossi rilevare, quanto la carne cruda possasi conservare nell' aria aperta.

La carne di —	dura nella state – giorni	e nell' inverno giorni
Cervo o cavriolo	4	8
Cignale	6	10
Lepre	3	6
Fagiano	4	10
Francolino	4	10
Gallo cedrone	6	14
Pernice	2	6 fin agli 8
Manzo e maiale	3	6
Montone	2	3
Vitello e agnello	2	4
Pollo d' India ed oca	4	8
Cappone	3	6
Gallina	3	6
Pollo	2	4
Piccione	2	4

Questa tabella (1) potrebbe servir di norma a' macellari ed a' mercanti di selvaggina delle

(1) *Gelehrte Beyträge zu den braunschweigischen Anzeigen von* 1773.

città ; avuto però sempre tutto quel riguardo, che devesi al clima del luogo, in cui vuolsi introdurre, ed all' andamento della stagione, la quale ha grande influsso sulla conservazione delle carni. Perciò saria di mestieri, che la Polizia facesse visitare i macelli in certe giornate molto calde, o dopo i gran temporali, che nascono nella state; talvolta basta soltanto una mezza giornata per far che le carni incomincino a corrompersi.

La carne suol contrarre un gusto ingrato, quando diversi pezzi vengano ad esser appesi quasi l' un sull' altro, o troppo vicini alle pareti, o a giacere su di tavole di legno. L' aria, che non può avere un circolo libero, nè rinfrescar convenientemente le carni, acquista così stagnando una natura poco giovevole alla salute nostra, e la comunica alle carni, con cui sta a contatto. Noi vediamo ne' macelli ben intesi, che la carne sta appesa ed esposta a una libera corrente d' aria, oppure che la si mette su di pannolini; con questi la si ricuopre anche tra giorno onde allontanarne gli insetti; ma conviene scoprirla la notte, acciò possa rinfrescarsi. – Alcuni macellari ingannano il pubblico vendendo della carne tutta intrisa di sangue; una tal pratica accelera di molto la corruzione, ma la nasconde in guisa, che il deluso compratore non sa accorgersene in tempo da poterla restituire.

§. 29.

Necessità di tener ben netti i macelli.

La Polizia deve cercare in ogni paese, che i macelli pubblici sieno disposti in un locale conveniente, e sopra tutto invigilare gelosamente, che con somma diligenza vi si osservi la maggior nettezza possibile; pochi paesi v' hanno, che in questo punto possano contenderla colla città di Augusta, la quale con sommo impegno veglia su quest' oggetto. Nulla v' ha, che a promuovere la corruzione delle carni maggiormente influisca degli stessi impuri effluvii di macelli sporchi, i quali favoriscono grandemente la fermentazione putrida, e in breve ora comunicano il mal odore anche alla carne più sana e più fresca. Leggi da osservarsi in tutt' i macelli sarebbero, che mattina e sera s' avessero a lavar diligentemente tutti gli utensili di legno, che in que' luoghi si trovano; che venisse ripulito il pavimento, sicchè non vi resti nè sangue, nè altre sostanze animali; e che finalmente venissero senza dimora messe in luogo appartato le pelli degli animali ammazzati, in cui suolesi singolarmente manifestare il mal odore. Mi riservo di parlare in altro incontro della necessità, che presso a' gran macelli vi sia una corrente d'acqua; e allora parlerò anche di cert' altre cautele, che usar voglionsi onde mantenere la salubrità dell' atmosfera, in cui respirar devono i cittadini (1).

(1) V. il §. 19. dell' Art. III. della IV. Sez. Vol. VII.

§. 30.

Del grasso.

Dalle carni passando a far parola del grasso accennerò alcuni provvedimenti sanitarî, che a tal riguardo vogliono essere introdotti.

Gli scorticatori di bestie morte non hanno giammai ad ottenere il permesso di vendere ad alcuno del grasso destinato per condimento de' cibi; imperciocchè facil cosa è sempre, ch' essi lo tirino dal bestiame crepato. – Nessuna sorte di grasso proveniente da paesi sospetti d' epizoozia dovriasi lasciar entrare nello stato, e molto meno vendere in su i mercati. Lo stesso uso di farne delle candele merita qualche attenzione, per non essere esente da fondati sospetti (1). I macellari di Parigi non possono amalgamare insieme il grasso d' animali di spezie diversa; essi devono venderlo separatamente sotto pena di venir castigati ec. (2)

Simile attenzione richiedesi pure a riguardo del grasso, che negli alberghi e nelle famiglie benestanti si va raccogliendo da' rimasugli della mensa e della cucina. I cuochi, gli staffieri e le serve ne uniscono a poco a poco delle buone masse, cui rivendono a' poveri. Comunemente osservasi, che questo grasso tiene dell' empireuma o del rancido; e molte volte avviene, che a lungo lo si conservi in vasi di rame o di peltro,

---

(1) Vedi l' Art. *Della sicurezza pubblica.*

(2) *Dictionnaire de Police.* p. m. 67.

per cui corre grave pericolo la salute de' miserabili, che costretti sono a condirne i loro cibi. Meglio quindi saria proibire intieramente questo rame d' industria, chè così ogni famiglia imparerebbe a fare altro uso di que' rimasugli.

§. 31.

Danni e malattie, che provengono dal permettere, che ognuno ammazzi bestiame in casa sua.

L'esecuzione delle regole concernenti la vendita delle carni, da me riferite nei precedenti paragrafi, non può a meno di non incontrare ostacoli quasi insormontabili in que' paesi, dove ognuno può a sua posta ammazzare il proprio bestiame. Già molti autori si diedero a provare i perniciosi effetti, che all' economia derivano dalla tolleranza di questo costume; ma più di questi servir possono a combatterla i pericoli, che per tale motivo correr deve la salute pubblica. Quelle comuni, che ostinate a mantener gli antichi usi vorranno conservar anche questo, dovrieno almeno ordinare, che nessun cittadino possa per uso suo proprio ammazzare un capo di bestiame, se questo non fu prima visitato dagli ispettori, e se questi istessi non lo visitarono, allorchè venne sparato. » Sotto la rubrica *macellaro*, dice » il signor di Sonnenfels, v'hanno nel codice » austriaco diverse leggi, le quali proibiscono » l'esercizio di quella professione a tutti coloro, » che non vi sono espressamente autorizzati. » Molte di queste però non aveano per oggetto » la sanità pubblica; e solo incominciamo a ri-

» trovarne una de' 20 aprile 1744, la quale
» minaccia di punire colla stessa pena di morte
» que' negozianti o contrabbandieri di carne, che
» ne vendessero di malsana. Havvene un' altra
» de' 31 agosto 1754, la quale proibisce ogni
» commercio di carni agli scorticatori di bestia-
» me morto. Questa legge merita certo delle
» serie riflessioni. Imperciocchè, se la carne sia
» sana, non v'ha ragione di privarne il pro-
» prietario; e se la carne fosse sospetta, perchè
» permetterne la vendita (1)? « Ma non sem-
bra di sì gran peso quest' opposizione, per ciò
che più non potriasi impedire il contrabbando, o
le funeste conseguenze dell' inconsideratezza e dell'
avarizia di certi capi di famiglia, se tolta un'
autorità, incaricata di mantener il buon ordine
in questo ramo d'amministrazione, vogliasi per-
mettere ad ognuno d'ammazzare il proprio be-
stiame nella propria casa, e tal privilegio s'esten-
da fino agli stessi scorticatori. Onde dimostrar
maggiormente, che questa pratica dev' esser per
ogni dove abolita, potrei anche addurre un' os-
servazione facile a verificarsi da ognuno nel pro-
prio paese. Egli è certo, che verso la stagione,
in cui suolesi ammazzare il maggior numero d'ani-
mali, s'incontrano nelle famiglie diversi indivi-
dui ammalati, i quali per trar partito da ogni
piccolo avanzo anzichè perderlo vollero mangiar-
selo, e rovinarsi lo stomaco. Vedo bene, non
essere questo motivo di per se capace di portar-
ne all' abolizione di quel costume, ma essendo-
vene degli altri ben più gravi, credetti doversi

(1) Loc. cit. §. 195.

trar in considerazione anche questo, onde convincerci vieppiù. — Un altro provvedimento reputerei io necessarissimo, di ordinare cioè, che nessun macellaro possa vendere carni nella sua propria casa.

§. 32.

Della vendita d'alcuni altri cibi grassi.

Eguali danni minaccia alla pubblica sanità un abuso frequentissimo tra gli osti e i locandieri, i quali da persone loro ignote vanno comperando ogni sorta di cibi già cotti, cui poi rivendono a basso prezzo agli individui della classe indigente. — Se un individuo eserciti simultaneamente la professione di oste e quella di macellaro, avviene di sovente, che chi visita il suo albergo debba mangiare carne già corrotta mascherata con diversi aromi, sicchè riesca difficile di scoprire l'inganno. La Polizia di Parigi riconobbe di buon' ora il danno di questa pratica, e vi si oppose fortemente pubblicando un severo editto li 24 settembre 1517. Certe piccole osterie, di cui ve n'ha gran numero nelle capitali, fanno grandissimo smercio di questi impuri avanzi dell' altrui mensa; sicchè lo stesso popolaccio, che le frequenta, avrebbe a nausear que' cibi, se conoscer ne potesse la varia composizione. Un certo Decouse locandiere di Parigi venne arrestato li 25 agosto 1777; egli era stato accusato d'aver quà e là comperata ogni sorta di cibi onde fornirne la sua cucina; l'arresto seguì allorchè venne scoperto, che quarantadue indivi-

dui, i quali nel di lui albergo aveano mangiate delle fave con carne di manzo, erano gravemente ammalati. La Polizia fece prontamente visitare tutti gli utensili di cucina, onde scoprire, se 'l verderame fosse mai cagione di questo male, ma nulla rinvennesi malgrado le più diligenti indagini.

Vuolsi oltre ciò usare grande cura onde impedire, che da' villaggi vicini alle città non venga in queste introdotta della carne sospetta. Il principe vescovo di Wirzburgo pubblicò li 25 aprile 1738 il seguente ordine. » Malgrado le molte » rigorose proibizioni avviene, che in frode non » solo della nostra finanza, ma con pericolo an- » che di recar grave danno all' umana salute, al- » cuni individui e segnatamente le donne de' sol- » dati abitanti nella fortezza introducano nasco- » stamente ogni sorta di carne buona e cattiva, » e di sovente anche sospetta. Volendo noi met- » ter riparo a un abuso sì pernicioso ordiniamo, » che tutte queste carni vengano confiscate, e i » contravventori severamente castigati a comune » esempio «. Nello stesso tempo vennero date a' macellari della città alcune istruzioni, in cui s' addossava loro d' invigilare su di tutte le trasgressioni fatte a quella legge.

§. 33.

Necessità d' aver sempre delle carni anche in tempo di quaresima.

Mi resta per ultimo a discorrere della necessità, che nelle grandi città vi sia sempre una ragionevole provvigione di carni fresche d' ogni

spezie. Le mie riflessioni s'occuperanno singolarmente della cura, che aver deve ogni governo, affinchè negli stati cattolici i vecchi, gli infermi, i convalescenti, le puerpere non abbiano a provare alcun danno a cagione della legge d'astinenza presso di noi introdotta in tempo di quaresima.

Le capitali, e le città popolate non mancano mai di carne fresca nè meno nella quaresima; e n'è cagione la presenza de' magistrati e de' grandi, i quali non lasciano, che 'l pregiudizio invigorisca a segno di tentar cose, che nuocer potessero alla pubblica sanità. Ma ella non è così in città e in paesi piccioli; io v'incontrai tanti scrupoli su questo punto, che facile mi fu il conchiudere, quale fosse l'ignoranza di quegli abitanti, e quanto male intendessero il precetto della chiesa; creduto avrieno, che il mondo non potesse a meno di crollare, se in quaresima si fosse ammazzato un bue. In ogni famiglia vi possono essere a quei dì vecchi infermicci, puerpere ec., ma non ogni famiglia è in istato di comperar loro de' polli per fare delle minestre; convien dunque ridursi alle minestre magre, e queste non conservano e non ridonano le forze. — I grandi e i benestanti non risentono gli incomodi della quaresima; essi hanno mezzi da contentare il palato e lo stomaco, nè sono costretti a contravvenir alla legge. Ma il povero cittadino, come già dissi altre volte, e il povero artigiano devono fare doppia spesa, e non pertanto provarne molestia; essi abbisognano di doppia quantità di cibo, perchè altrimenti non sarieno capaci d'attendere a' loro lavori, come lo ri-

chiede il bisogno delle loro famiglie. Poniamo dunque, che, siccome suole frequentemente avvenire, alcuno senz' essere obbligato a letto abbisogni però di nutrimento più sostanzioso e più facile alla digestione; obbligo è allora d'una buona Polizia di fare, che non gli manchi il modo di ritrovarne, quand' anche tal altro abusar dovesse di queste salutari misure prese solo pel bene di chi ne abbisogna. Il peccato è sempre a carico di chi lo commette. – Tanta è in certi paesi l' officiosità de' medici nel distribuire di tali dispense dal cibo magro, ch' egli sembrerebbe quasi, ch' essi vedessero di mal occhio una legge dietetica dettata da persone, che non sono del loro ceto, sebbene questa legge istessa soglia accrescere i loro proventi. Io arrivai una volta in una grossa città della Francia, e a motivo di certi incomodi e della fatica del viaggio dimandai cibi grassi; era giorno di venerdì: l'ostessa li negò francamente a me ed a' miei compagni, e ce gli imbandì poi all' indomani, senza che noi ne la ricercassimo; le dimandammo allora, per qual ragione essa fosse cotanto ostinata il venerdì, ed essa ci replicò, che il venerdì non era sabbato, e che i Francesi non faceano gran conto d'osservare il precetto in quest' ultimo giorno. Benchè tale sia l'usanza del paese, non è però ch' esso sia autorizzato dalla chiesa gallicana. Così osservando fedelmente, e com' è nostro dovere, il precetto ecclesiastico, noi abbiamo in ogni anno cento e cinquanta giorni, in cui siamo obbligati a mangiar magro. Molti individui devono necessariamente soffrirne; essi hanno il diritto d'attendersi, che la Polizia riflettendo al

numero considerabile di cagionevoli, che incontrasi in ogni stato, cerchi de' mezzi, onde riesca loro meno gravosa una sì gran parte dell'anno. — La città di Lilla ci dà in questo proposito un esempio lodevole. La società medica deve radunarsi ogni anno prima del principio della quaresima, e stabilire, quali disposizioni adottar convenga, onde la salute del popolo non abbia in quel tempo a ricever nessun detrimento (1). – In certi paesi v'ha l'uso, che durante la quaresima si destinano alcuni macellari, a cui soltanto s'accorda la permissione di vender carni in que' giorni d'astinenza. Nella Francia vi sono diversi regolamenti, i quali portano diversi castighi contro i macellari, i locandieri ed altre simili persone, che durante la quaresima osano vendere nelle loro botteghe carni, o cibi, in cui entrano queste; perchè tali sostanze sono solamente accordate agli infermi ed a' vecchi (2). Altri paesi poi vi sono, in cui per tutta la quaresima le carni non si vendono altrove, che sotto al palazzo del magistrato; la Polizia determina quale esser debba il numero de' macellari, e dispone il tutto, acciò la carne non abbia mai a mancare.

Qualunque però esser si voglia il partito, cui a tal proposito vorrà prendere il governo, non mi sembra cosa benfatta, che la Polizia si dia a voler sapere, perchè il tale faccia comperar della carne in giorno magro, o perchè un forestiere tutto spossato dal viaggio ordini al suo albergo più tosto questo che quell' altro cibo. Im-

---

(1) *L'Etat de Médecine*, année 1776. p. 385.

(2) *Conf. des ord.* Liv. 13. Tit. 16. §. 97.

perciocchè o l'individuo, che commette questa trasgressione è un protestante, o egli è un cattolico. S'egli è un protestante, non so vedere, qual motivo aver vi possa di negargli il cibo ch' egli desidera; la sua religione non glielo vieta, egli è in forza della nostra costituzione autorizzato a fare, dove più gli piaccia, una professione anche pubblica della sua credenza. Che s'egli fosse cattolico, non mi sembra esservi bisogno d'attestati per credere, ch' egli non intende di contrariare alla sua legge, se per certe cagioni a me ignote si crede in diritto di dispensarsi dall' osservanza del precetto. Altri certo non se ne scandalizzerà fuori di coloro, che sempre sono pronti a riprendere l'altrui condotta.

Ma di queste cose non tocca a me di parlare più oltre. In quest' articolo io dovea però discorrerne, in quanto che certi usi o pregiudizii sono causa, che un uomo cagionevole non possa a suo talento procurarsi il cibo, che più si confa allo stato di sua salute. Io m'induco di buon grado a sottomettere il mio giudizio a coloro, i quali meglio di me sanno paragonare l'utilità e gli incomodi derivanti dall' osservanza d'una data legge; governare la coscienza dell' uomo, e prescrivergli quelle discipline, che hanno a riputarsi le più convenienti. Solo una cosa aggiungerò ancora. Ella è comune osservazione tra' medici, che alla fine della quaresima s'incontrano ne' paesi cattolici moltissime malattie, le quali nascono per ciò, che molti mossi dal gran desiderio inghiottono ad un tratto soverchia copia di carne, o che il loro stomaco non può in breve accostumarsi ad un cibo, che nuovo gli riesce

per non averne digerito da sì gran tempo. L'incredibile voracità, che al dire di Cleghorn osservasi tra gli abitanti di Minorca dopo terminata la quaresima, riesce mortale in alcuni individui; ed essa lo saria certamente in molti più, se la natura non impedisse le conseguenze di loro intemperanza producendo in essi una colèra salutare, od accrescendo cert' altre evacuazioni (1). Tale è appunto il caso di tutti i paesi cattolici; noi prendiamo quasi commiato dalla carne mangiandone eccessivamente negli ultimi giorni di carnovale; appena passata la quaresima, ecco che sommamente bramosi di tal cibo ne ingozziamo in siffatto modo, che gravi pericoli ne risultano alla nostra salute.

Articolo Secondo.

D'alcune altre sostanze alimentari, che si ricavano dal regno animale.

§. 1.

Scopo di quest' articolo.

V' hanno ancora molt' altre sostanze, le quali, benchè in senso stretto non appartengano a' cibi detti grassi, pure o nascono dagli animali o preparate vengono da' loro umori; di queste intendo far menzione nel presente articolo, trattando d'ognuna separatamente. In ogni paese si consuma

(1) *Beobacht über die Krankh. zu Minorka.* Loc. cit.

grande quantità di latte, di butiro, di formaggio e di uova; mi lusingo perciò, che queste mie riflessioni saranno ben accolte da' governi, e riputate degne di loro attenzione.

§. 2.

Del latte. Esso si altera conservandolo in vasi di metallo; influsso che i paseoli esercitano sul latte; legge francese; latte di vacche mantenute nelle città; latte troppo acquoso. Falsificazione del latte; necessità d'averne sempre una provvigione. Latte di animali malati; legge di Brunswick, e di Francfurt; non ogni malattia rende sospetto il latte. Regolamenti veneto e sassone; ulteriori provvedimenti.

Il latte, primo e più omogeneo nutrimento dell' uomo, è anche il più sano e 'l più necessario, se sia separato da mammelle ben sane, e viene non di rado adoperato anche siccome rimedio. La malafede d'alcuni l'adultera soventemente, e l'imprudenza d'alcuni altri giunge talvolta fino ad avvelenarlo.

Io ricordai già nel terzo volume alcune cose intorno alla biasimevole pratica di conservare il latte entro vasi di metallo. Gravi danni ne vengono alla nostra salute e singolarmente a quella de' bambini; ed io credo perciò sommamente necessario di replicare un' altra volta, che si dovrebbe ordinare rigorosamente a tutt' i mercanti di latte di non più tenerlo in vasi di peltro, di piombo, di rame, e di ottone. — In Parigi suolesi portar intorno il latte in vasi di rame;

per picciola quantità, che ve ne resti dopo averli votati, avvien sempre che questa inacidisca, corroda il vaso, e vi produca del verderame, il quale basta per alterare il latte fresco, che vi si verserà all' indomani. Non mancano in quella grande città replicati esempi d' intiere famiglie, le quali furono da questo latte avvelenate (1). Navier nell' eccellente sua opera de' contravveleni (2) ci avverte premurosamente de' danni d' un uso sì reprensibile. In molte città e villaggi del regno di Francia sogliono gli abitanti mungere il latte in vasi di rame non istagnati, e di sovente oltre a ciò non ben lavati. Questo male è ancor molto maggiore in que' distretti, dove lo si mette in grandi scodelle di rame, e lo si caccia poi in inverno ne' forni ancora ben caldi, acciò vi si coaguli; il siero acido, e 'l fior di latte grasso attaccano il vaso, e ne estraggono facilmente del verderame.

Il latte per così esprimermi altro non è se non il semplice chilo, che l'animale estrasse dal pascolo, di cui si nutrì; e conserva perciò sempre alcune proprietà del pascolo istesso, siccome possiamo convincerci esaminando il diverso gusto e sapore del latte di vacche nutrite di sostanze diverse. Noi abbiamo di molti esempi, i quali ci provano, che il latte contrasse un' indole venefica a motivo di cert' erbe mangiate dalle vacche; il che avverasi singolarmente della graziola e

(1) *Dictionnaire Encyclopédique.* Edition de Genève, Verb. *LAIT.*

(2) *Contrepoisons de l'arsenic, du sublimé corrosif, du verd de gris et du plomb.* Tom. I. p. 281.

del titimalo (1). Su tali riflessi pubblicossi li 20 aprile 1742 una legge, in cui la Polizia di Parigi ordinava a tutti coloro, che tenevano vacche, capre, pecore per far commercio di latte, di non dare a questi animali altro pascolo che di erbe e sostanze sane. Questa legge impone loro una multa di duecento lire, se per nutrire le loro vacche ec. comprano da' fabbricatori di birra orzo tallito guasto, o la feccia del grano da' fabbricatori di amido; essa comanda in seguito sotto la medesima pena, che nessun mercante di latte ne venda di cattivo, di allungato con acqua, o con latte d'altra specie d'animali, di tinto con tuorlo d'uovo, di acido, o corrotto, o finalmente di quello, che per qualunque conto riuscir potesse mal sano.

Io per me, avendo a proporre un regolamento pe' mercanti di latte delle città, consiglierei, che tale commercio venisse interdetto a tutti coloro, i quali non hanno una stalla ben netta ed ariosa, nè quantità sufficiente di foraggio buono e singolarmente di fresco, nè prati o pascoli, dove mandar tratto tratto il loro bestiame a respirar aria libera, e a fare un po' di moto.

Qualora, come io già proposi (2), vogliasi ordinare, che nè i vitelli nè i capretti vengano levati troppo presto alle loro madri e condotti al macello, s'impedirà con questo solo comando, che non venga venduto il latte molto acquoso di animali, che hanno partorito da poco tempo. Egli è vero, che nè questo, nè quello allungato

---

(1) *Lorry, Alim.* II. p. 177. 78.

(2) Vedi il §. 23. del preced. Artic.

coll' acqua non sono di gran nocumento a chi ne fa uso; ma ne resta però ingannato il povero, per cui il latte è capo quasi indispensabile. La Polizia deve quindi vegliare, acciò non vendasi latte, a cui manchi la forza nutritiva, onde il povero non abbia a spender male il frutto de' suoi sudori.

Egli fa anche di mestieri, che la Polizia faccia di tempo in tempo visitare il latte vendibile, e dia quest' incumbenza a persone, le quali sappiano scoprire la frode e la denunzino a chi è incaricato di punirla. Il modo più comune, di cui si valgono i mercanti per falsificare il latte, è di allungarlo con acqua e rendergli poi la densità di prima col meschiarvi della farina.

Conviene oltreciò, che singolarmente nelle grandi città v'abbia sempre una sufficiente provvigione di latte, affine che il popolo, il quale suol farne grand' uso, non abbia mai a patir difetto d'una sostanza necessaria al suo vitto.

Una buona Polizia ha sempre cura di far sì, che ogni classe di persone possa ritrovare ognora ciò, che potria esserle utile o necessario; perciò sarà cosa ben fatta, che alcuni cittadini, o abitanti de' vicini villaggi mantengano alcune asine ben sane, onde somministrare il loro latte a certi infermi, a cui i medici lo prescrivono talvolta con sommo avvantaggio.

Ora passerò ad esaminare, se permetter si debba, che alcuno faccia uso del latte di animali malati, o ne rechi di tale in su i mercati. Questa quistione è di somma importanza.

Prudenza vuol sempre, che venga vietato ad ognuno di vendere al pubblico nessuna sorte

di latte, che provenga da animali affetti di qualche malattia; ma non ogni malattia però devesi riputare di tale natura, che s' abbia per essa a proibire al proprietario istesso di far uso del latte, che la bestia inferma ancor gli somministra. Noi abbiamo per lo contrario diversi regolamenti, i quali rigorosamente proibiscono d' estrarre da' distretti, in cui serpeggiano epizoozie, il latte ed altre sostanze, che con quello si preparano. — Regnando nel 1732 un' epizoozia tra 'l bestiame bovino del ducato di Brunswick-Lüneburgo, quella reggenza con suo decreto de' 31 marzo ordinò: » che il latte dato da animali, che venissero » ad ammalare, fosse tosto gettato via, e che » non se ne mungesse più, qualora le persone » espressamente di ciò incumbenzate non l' avessero visitato e giudicato buono e sano. « — In un altro decreto de' 29 aprile dello stesso anno si leggono alcuni segni, da cui puossi rilevare, se il latte del bestiame infermo incomincia a ritornar buono. » Il latte delle vacche prese » dal contagio suole sempre aver un colore giallo-rossigno, o presentarci almeno delle striscie » di quello stesso colore. « Il magistrato di Francfurt rilasciò li 30 novembre 1776 un ordine particolare, in cui vietava la vendita di latte a tutte quelle comuni, in cui allora regnava l' epizoozia; i trasgressori erano puniti colla confiscazione del latte, e secondo le circostanze anche con altre pene afflittive.

Parlando del dovere d' allattare i proprii bambini ricordai in proposito del latte muliebre, che v' hanno molti esempi di donne gravemente inferme, le quali senz' alcun danno della loro prole

continuarono ad allattarla. Se m' avessi ad assegnar le cagioni, per cui questo fluido non contragga prontamente l'indole de' mali, che affliggono l'individuo, che lo secerne, direi avvenire ciò a motivo della grande somiglianza, che esso ha col chilo, e di quella sua continua tendenza alla fermentazione acida, per cui non ogni malattia deve renderlo dannoso.

Timeo a Güldenklec ci racconta la storia d'una vacca morsicata da un cane rabbioso. Tredici individui, il padrone della vacca, sua moglie, cinque figli, una serva, ed una vicina con quattro figliuoli adopravano giornalmente il latte di questa vacca; tutti e tredici vennero in seguito presi dalla rabbia in diverse epoche. Il solo padre di famiglia e 'l bambino più giovane poterono conservarsi in vita, gli altri undici dovettero miseramente morire. Quest' osservazione combatte quelle da me riferite altrove (1); onde sebbene senz' alcun pericolo venissero mangiate le carni d' un bue effettivamente attaccato dalla rabbia, dobbiamo però conoscere, che in cose sì dilicate non conchiude sempre bene chi conchiude *a majori ad minus*.

Perciò, qualora si tratti di sapere, se possa ancor riputarsi vendibile un dato latte, converrà badare al grado ed alla violenza della malattia dominante, siccome quella, che può offrirne risultati più certi che non l'ispezione del latte, in cui possono esistere e mancare i segni patologici. Quanto discorsi del latte devesi pur intendere del

(1) V. il §. 6. dell' Art. I.

butiro e del formaggio; le cautele da usarsi in riguardo alla vendita e all'uso di queste sostanze sono quelle medesime, che io riportai parlando delle carni di bestiame ammalato (1).

Il sospetto, che il latte possa riuscire dannoso, cresce grandemente a misura che in un dato distretto va aumentandosi la mortalità della regnante epizoozia, al che contribuisce grandemente lo stesso uso del latte sospetto. Dominando nel 1599 una fierissima epizoozia negli stati della Repubblica Veneta, comandò quel senato, che nessuno sotto diverse pene, tra cui v'avea anche quella di morte, osasse per verun pretesto comperare o distribuire latte, butiro o formaggio proveniente da' distretti infetti (2). Lo stesso ordine vige pure nella Sassonia: » Ad oggetto d'im-
» pedir tutti i mali, che derivar potrebbero all'
» umana spezie, ordiniamo, che mentre dura
» l'epizoozia nessuno debba vendere nè le carni
» del bestiame malato, nè il latte, nè il for-
» maggio, nè il butiro ec. « (3)

Se l'epizoozia s'è di già resa generale; mi sembra potersi accordare, che i proprietarii adoperino ed anche vendano il latte de' loro bestiami, che ancora non danno indizio di malattia. Perciò credette la reggenza del ducato di Brunswick–Lüneburgo di dover pubblicare alcuni rischiaramenti a certi ordini in tal proposito precedentemente emanati. Questi sono di data de' 5 aprile 1732, e portano: » che durante l'epizoozia

(1) Ibid. §§. 7. 8. 9.

(2) RAMAZZINI, *Opp. omn.* p. 794.

(3) *Mandato de' 6 nov.* 1753.

» resta in arbitrio d' ognuno d'adoperare il latte
» degli animali ancor sani; e che i proprietarii
» possono far uso del latte di quelli, i quali
» superata la malattia non presentano sulla lin-
» gua nessun segno morboso «. Oltre a ciò crederei cosa sommamente vantaggiosa di proibire il commercio di latte a tutti quegl' individui, nelle stalle de' quali s'è di già insinuato il contagio; imperciocchè v' ha sempre dubbio fondato, che gli animali creduti sani abbiano già incominciato ad essere ammalati. Anche per questo titolo risulterà la somma necessità d' adottare una misura, di cui farò menzione ne' susseguenti volumi; ora soltanto accennandola dirò, che ogni comune dovrebbe venir obbligata ad indicar giornalmente lo stato di ogni stalla, riportando sempre il numero de' capi sani ed ammalati, di quelli, che stanno cogli infermi, e di quelli, che ne sono segregati. Su di tali liste potria il magistrato locale rilasciare a' proprietarii un attestato della sanità del loro bestiame, ed introdotta questa pratica comandare, che nessuno venda latte o in sul mercato o nelle case, s' egli non sia di quell' attestato munito.

Tutte queste cautele, che usar voglionsi a riguardo del latte, devono pure usarsi a riguardo del fiore di esso. Vero è, che minor uso se ne fa in forma liquida, ma la maggiore sua densità dà luogo a frodi più frequenti. Un fior di latte, che comincia a sapere di rancido, è sostanza nocevole, e quindi da non accordarsene la vendita.

§. 3.

Del butiro; esso si guasta in vasi di metallo; osservazioni; adulterazioni di esso; butiro rancido; legge francese; mezzo di conoscere il butiro adulterato.

Il butiro ricavasi dal capo di latte; e 'l suo maggior pregio dipende quindi dalle buone qualità del latte, da cui venne preparato. Di tre sorta ne viene in commercio, del fresco, del cotto, e del salato, e tutt' e tre possono contrarre certi vizii da riuscir molto nocevoli alla salute di chi dee mangiare. — Ogni uso del burro è interdetto agli Ebrei; essi non possono condirne nè le minestre, nè le fritture, nè gli arrosti, e accontentar si devono d'adoperare in sua vece il grasso d'oca, dacchè abbandonata la Palestina non hanno in certi paesi la copia necessaria di buon olio d'ulivo. Tanto l'olio però quanto il grasso suddetto vanno soggetti ad alterarsi colla stessa facilità che il butiro.

Il burro che conservasi qualche tempo entro vasi di metallo contrae delle qualità venefiche a cagione di certe particelle metalliche da esso disciolte. Cohausen ci racconta, che l'anno 1724 accadde, che tutti i monaci d'un convento di Treviri vennero presi da una violentissima colica per aver mangiato del butiro, che era restato a lungo entro vasi di piombo (1).

---

(1) *Ephemerides Naturæ Curiosorum*. Vol. II. Obs. LXXIII.

Navier venne li 4 settembre 1774 chiamato a visitare una famiglia di Chalons-sur-Marne, in cui v'aveano nove individui tormentati da un vomito violento, e da fierissima colica; alcuni di essi scaricavano di frequente, altri non iscaricavano punto; tutti accusavano grande stanchezza e feroci dolori di capo; i più aveano un polso picciolo, contratto e febbrile, lo che osservavasi singolarmente ne' fanciulli. Non regnando in que' contorni nessuna epidemia, di cui avesse ad ammalare a un tratto una famiglia sì numerosa, ed essendo pochi giorni prima morte sei persone per aver preso dell' arsenico, sospettò il medico di qualche avvelenamento; si diede egli quindi a far diverse ricerche, e discoprì alla fine, che causa del male di quegl' infelici esser dovea il verderame. La padrona avea giorni prima cotto del butiro, e messane da parte la schiuma onde regalare i suoi con una focaccia. Siccome suolesi sempre, avea anch' essa a tal oggetto adoperato un caldaio di rame, e ciò perchè ben sapea, che nessun pericolo v'era finchè il vaso fosse al fuoco; imperciocchè il butiro non ne estrae il veleno, se non quando vi si raffredda; il butiro era stato schiumato con una scumaruola di ottone, la quale in seguito messa via erasi tutta incrostata di verderame. La scumaruola, sporca com' ell' era, fu 'l dì seguente adoperata a schiumare il brodo, che servia a far la minestra, oltre alla quale fu mangiata in quel pranzo la carne, che v'avea bollito, e la focaccia suddetta. Ventiquattr' ore dopo incominciarono a mostrarsi in tutti e nove gli individui i sintomi accennati; i quali tanto erano più fieri,

quanto la persona avea mangiato più di que' cibi. Tutti questi sventurati guarirono entro lo spazio di otto giorni (1).

Le bilancie, su di cui i nostri mercanti pesano il burro, possono anch' esse avvelenarlo col verderame, che tante volte vi si scorge, qualora non vengano nettate con grande diligenza.

Oltre l'imprudenza v'è talvolta anche la malafede, che contribuisce a render pericolosa questa derrata. Gaubio osservò, che regnando nell' Olanda una fierissima epizoozia, ed essendo in conseguenza di questa salito al sommo il prezzo del butiro, v'ebbero alcuni mercanti, i quali giunsero a tanta scelleratezza di cacciarvi alcuni pezzetti di piombo, onde renderlo più grave (2). Non si possono dire adulteratori coloro, i quali lo tingono col succo di navoni od altre tali sostanze, che sono innocenti.

Il butiro vieto e rancido è un condimento molto pericoloso. Perciò diceva Zückert: » Il » butiro, che stette lungo tempo nella sala» moia, riesce nocivo per due ragioni; esso » corrompe i nostri umori, e v'ingenera delle » acrimonie putride (3) «. Lo stesso vale pure del burro cotto, che vassi vendendo in barili, e ciò singolarmente se questo sia stato cotto di troppo, o sia troppo vieto e già acre, siccome avviene frequentemente ne' vascelli e negli spedali. I conventi di mendicanti, che vanno accattando il butiro di porta in porta, e lo raccolgo-

(1) *Contrepoisons etc.* loc. cit. p. 304. seq.

(2) *Harlemer Abhandlungen.* I. Theil. I. Stück. S. 112. seq.

(3) Loc. cit.

no in vasi di latta o di ottone, ne mangiano talvolta di molto sospetto, se essi non si risolvono di cuocerlo a poco a poco, ma come d'ordinario aspettano a farlo dopo terminata la cerca.

Egli è pur troppo vero, che non si possono sempre impedire simili inconvenienti. La Polizia di Parigi ordinò con suo particolare decreto, che nè i mercanti di candele, nè quelli di pesce, nè gli speziali, nè i pasticcieri, nè altri che abbia commercio di cose, che mandano mal odore, possano tenere e vendere butiro. Que' negozianti, a cui sta libera la vendita di questo capo, perderebbero ogni loro mercanzia e caderebbero in altre pene ancor maggiori, se mai convinti fossero d'aver unito il butiro vieto col fresco, o d'averlo adulterato con qualunque altra cosa.

Tanti essendo gli abusi, che per la poca vigilanza del governo regnar possono in questo punto, egli è necessario, che la Polizia visiti di tempo in tempo le botteghe de' mercanti di butiro, esamini questo, onde scoprire, se sia di buona qualità e genuino, e se gli utensili del negozio sieno ben netti.

Onde scoprire il piombo, che alcune volte adoperasi per adulterare questa merce, possiamo impiegare il semplice fegato di zolfo, che ne dà a conoscere la presenza d'ogni sorta di metalli mediante un precipitato nero. Qualora alcuno valer si volesse d'altro mezzo, potrà egli usare di quello, che Gaubio insegnò agli Olandesi nelle memorie dell' Accademia di Harlem.

Si prendano un' oncia d'orpimento, e due di calce viva, si riducano in polvere ma separatamente, poi postele entro una boccia vi si versi

sopra una libbra di acqua piovana pura; la boccia si chiuda con una vescica bagnata, e la si metta per ventiquattr' ore in luogo caldo, avendo però l'attenzione di andarla tratto tratto scuotendo. Passate le ventiquattr' ore si lasci raffreddare il liquore, sicchè deponga bene al fondo, si decanti poi tutta l'acqua chiara, cui ben chiusa si conservi all' uopo. Chi desiderasse d'aver questo liquore al momento, potrà in vece di digerirlo farlo bollire per una mezz' ora solamente.

Ora volendo far uso di questo liquore mettasi alcun poco di burro sospetto in una chicchera o entro un mortaio di pietra o di vetro, vi s'affondano otto in dieci gocce di quel fluido, e si mescoli bene il tutto con una spatoletta di legno, o meglio ancora con un cilindro di vetro. Il liquore prenderà tosto un colore nerognolo, se'l butiro conteneva del piombo (1).

§. 4.

Del formaggio fatto con latte sospetto, o entro vasi di metallo; formaggio troppo acre; sua tendenza alla putrefazione.

Indarno cercarono molti medici d'addurre degli argomenti teorici, con cui combattere l'uso cotanto esteso e pressochè generale del cacio; molte provincie ne formano il loro principale alimento.

---

(1) *Abhandlungen aus der Naturgeschichte, praktischen Arzneykunde und Chirurgie, aus den Schriften der Harlemer und anderer Holländischen Gesellschaften.* I. Band. S. 33. — MODEL, *kleine Schriften*. S. 21. 22.

Perciò non altrimenti occupandomi di questo soggetto accennerò i provvedimenti da osservarsi nella vendita e manipolazione d'un capo di tale necessità.

Il formaggio preparato con latte di animali non sani, ci lascia sempre un qualche sospetto; il latte d'animali pasciuti d'erbe venefiche, comunica anche al formaggio le perniciose qualità di quelle piante (1). Noi tiriamo grandissima parte di questa mercanzia dall'estero, ed anche da paesi molto discosti, nè possiamo perciò esser ben sicuri, se essa provenga da latte sano o no; quest'incertezza portar ne dovrebbe a favorir maggiormente lo smercio de' formaggi indigeni, ed a difficultare quello degli esteri, siccome già ne avvertì de Sonnenfels (2). – Tra tutt'i paesi, dove coltivasi grandemente la pastorizia, non ve n'ha uno, il quale come la Svizzera con tanto impegno e con sì saggie misure sanitarie cerchi d'allontanare da' suoi stati le epizoozie; e per ciò noi vediamo, che i formaggi di que' paesi oltre che sono commendabili per molte ragioni, lo sono anche, perchè solo di rado o forse giammai furono sospettati di provenienza mal sana. Sì tosto che in qualche paese manifestossi tra'l bestiame bovino qualche epidemia molto fiera, convien proibire intieramente ogni introduzione de' formaggi, che vengono di là; questa proibizione deve singolarmente riguardare i formaggi ancor freschi. Benchè sia cessata l'epidemia, non cessa però il sospetto sulla merce fabbricata durante il corso di quella.

---

(1) *TARGIONI, Ragionamenti.*

(2) Loc. cit. I. Th. §. 194.

Sarebbe quindi da desiderarsi grandemente, che ogni governo ordinasse, che desistessero da far cacio tutti que' distretti, in cui manifestasi un' epizoozia, e che nessuno in quel tempo possa venderne di fatto di fresco, s' egli non è munito d' un attestato della superiorità locale, da cui apparisca, non essersi il male per anco manifestato tra' suoi armenti. Egli è vero, che difficil cosa saria il provare, che il cacio fatto con latte di bestiame ammalato abbia realmente propagata la malattia tra gli individui, che ne mangiarono; ma v' hanno non pertanto de' fondati motivi per supporre, che ciò possa avvenire. Qualora però altro non vi fosse a temere, dovrebbesi sempre sospettare che un tal formaggio possa servir di veicolo al contagio, e propagarlo ne' paesi, in cui introducesi (1).

Dicevasi anni sono, che molti abitanti di Gustrow (nel Meklemburghese), i quali avevano comperato e mangiato certo cacio acido fatto da un Ebreo di Grossenlukner, ebbero tutti a provarne vomito, colica, convulsioni ed altre simili molestie. Il dottor Brunn sostenne, che cagione di questi mali erano i vasi di rame, in cui erasi cotto e tenuto il formaggio; la reggenza pubblicò in seguito una severa proibizione di non più servirsi di tali utensili nelle cascine. Zimmermann dubitò fortemente, che aver vi dovesse qualch' altra causa; e fondandosi sulle esperienze di Eller dichiarò, che i vasi di rame non erano sì pericolosi, che alcuni pretendevano (2). Avrò oc-

(1) Vedi il §. 2.

(2) *Von der Erfahrung*. II. Th. S. 283.

casione d' esaminar circostanziatamente questa quistione in un articolo separato; ma credo però necessario d' avvertire preventivamente, che quel divieto della reggenza di Meklemburgo merita ogni nostra approvazione.

Più il formaggio è vecchio e grasso, e più nuoce a chi ne mangia a cagione dell' olio animale rancidito, che in esso contiensi. Boerhaave parla d' un formaggio stravecchio, il quale era diventato acre a segno d' infiammare labbra, gingive, lingua, palato ed esofago (1). Sebbene la Polizia non possa minutamente esaminare ogni sorte di mercanzia, dev' essa però cercare di far sì, che non si vendano de' formaggi troppo guasti. Il gusto del nostro popolo è sì corrotto in questo punto, che il formaggio più acre e più piccante è quello, che in maggiore quantità si consuma, sicchè vediamo di sovente vendersene d' infradiciato, perchè questo solletica maggiormente la lingua, ed eccita fortemente a bere. Un cibo di tale natura non può a meno di non essere una non lieve cagione di malattie popolari; il molto lavorare e 'l calore della state dispongono i nostri umori alla putrescenza, e noi accresciamo questa naturale disposizione ingozzando tanta copia di sostanze, che altro non fanno se non fomentarla. Io non pretendo già, che i cacchioni, che in sì gran numero s' incontrano nel cacio fradicio, sieno cagione ch' esso ci riesca nocevole; noi sappiamo, che questi animalucci non vi si generano, ma che solo vi si sviluppano, ond' è che punto non dobbiamo temere,

(1) *Elem. Chem.* T. II.

ch' essi abbiano a generare de' lombrici ne' nostri corpi; ma sebbene questi non sieno in se stessi nocivi, ne mostrano però a quale segno sia giunta la corruzione di quella sostanza; ed egli è fuor d'ogni dubbio, che richiedesi un temperamento molto felice, onde poterne mangiare a lungo senz' averne a provar nocumento.

Dovrebbesi quindi comandare, che nessuno ne venda, e che non si rechino più in su i mercati quelle caciuole, che sebbene salate a dismisura imputridirono, sicchè alcune volte sono acri a segno di simigliare una lisciva ben caustica. Egli sarebbe inoltre necessario di vietare a tutti gli osti, che più non dieno a' loro avventori tale sorta di cacio, onde fare maggiore smercio di vino.

Vorrebbersi pur bandire del tutto certe sorta di formaggio con entrovi di molte erbe aromatiche; queste anzi che cibi dir si devono composizioni farmaceutiche, tanta è l'attività degli ingredienti, che le compongono.

§. 5.

Delle uova; ordine del Re di Prussia; uova stantìe; misure da prendersi nella quaresima; legge francese. Delle uova colorite.

Mi resta da parlare in ultimo luogo delle uova, cibo proveniente dal regno animale, eccellente e poco meno che generale d'ogni paese. Essendo che quest'alimento non va soggetto ad adulterazione veruna, mi basta solo di ricordare, che la Polizia deve sempre vegliare, acciò

Primo. Non ve ne sia mai difetto nelle città

di grossa popolazione, dove se ne fa un grandissimo consumo. Sua Maestà il re di Prussia ben conoscendo l'importanza di quest'articolo ordinò negli anni 1767 e 1775, che i contadini delle provincie, in cui v'hanno grandi città, cerchino di mantenere un maggior numero di galline, onde fare maggior commercio di uova. In un altro ordine posteriore comandò lo stesso monarca, che i sudditi, i quali devono pagare al demanio delle decime o de' livelli di uova, debbano pagare le uova in natura, e non già il loro importo, come da qualche tempo facevasi (1). Ed egli sembra in realtà, che ne' tempi addietro si coltivassero più diligentemente i polli, e che si facesse maggior uso di uova; noi sappiamo, che molti luoghi pii, e molti monasteri esigono ancora grosse contribuzioni di uova, e che v'hanno molti fondi, i quali sotto questo titolo pagano de' livelli in denaro.

Secondo. Se in un qualche distretto manifestansi tra 'l pollame delle forti malattie, convien usare grand'attenzione nell'accordare a quegli abitanti la libertà di trafficar le uova, e convien cercare altre vie, onde questo capo di somma necessità non abbiasi a pagare a prezzo eccessivo (2).

Terzo. Molti individui unicamente intenti al lucro portano intorno delle uova stantìe, e quasi putrefatte. Egli è vero, che queste non recano gran danno alla salute, perchè ognuno suole get-

---

(1) *Beyträge zur Finanz-Litteratur in den preussischen Staaten.* III. Stück.

(2) Vedi il §. 20. dell' Art. precedente, dove riferii quel decreto in tal proposito emanato dalla Repubblica di Genova.

tarle; ma conviene non pertanto togliere questo disordine, perchè il cittadino deluso deve fare a meno d'un cibo salubre, e spendere il suo denaro senza poterne cavare quel frutto, ch'egli ragionevolmente se n'attendeva.

Io consiglio quindi, che la Polizia faccia di tempo in tempo esaminare le uova, che vendonsi in su i mercati pagandole, se le ritrovi buone e servibili, e togliendole al proprietario e facendole gettar via, se ve ne sia un terzo di stantie e corrotte.

Quarto. Tutte queste precauzioni devonsi usare colla massima diligenza in tempo di quaresima, dove le uova formano gran parte del vitto degli abitanti cattolici. Le uova sono in quell'epoca capo di prima necessità; e molti perciò ne raccolgono in buon numero nella state cercando di conservarle alla meglio: avviene quindi di sovente, che comperandosene una dozzina appena se ne trovino due, che si possano godere. In certi anni un solo uovo costa in tempo di quaresima fino a mezzo grosso, e ciò singolarmente accade nelle città popolate; quindi da questo solo articolo possiamo in gran parte dedurre quanto il cibo magro debba essere più caro del grasso. In alcuni paesi cattolici vige l'usanza di non mangiare durante la quaresima nè butiro, nè uova, nè latte, perchè sostanze provenienti dal regno animale; gli abitanti devono quì sostituire l'olio al butiro. Dell'olio e di ciò che lo concerne mi riservo a parlare in altro incontro.

Venne nella Francia pubblicata una legge del primo aprile 1726, in forza della quale i macellari dal mercoledì delle ceneri fino al sabbato

santo non potevano vendere carne altrove che sotto il palazzo del magistrato del luogo; questa stessa legge contiene un articolo risguardante i mercanti di uova; in questo s' ingiunge loro di venderle solo in certi luoghi, sotto l' ispezione del magistrato, e di non venderne che per uso di persone cagionevoli (1).

Non è mio scopo di far su di questa legge certe riflessioni, e perciò mi contenterò solo di ripetere alcune cose, da me già dette, intorno alle uova, che soglionsi colorire verso i giorni di Pasqua. Alcune volte s' adoprano a tal uopo certe sostanze nocevoli, le quali a traverso il guscio penetrando nell' albume potrieno riuscire di grave pericolo. La costumanza di farsi vicendevoli regali di uova è cagione, ch' esse necessariamente salgano in quel tempo di prezzo; a ciò aggiungasi anche, che molti fanciulli mangiando gran copia di queste uova sode, e comunemente stantìe, vanno soggetti a molte indigestioni ed altri incomodi (2).

---

(1) *Code de Police*. T. I. p. 44.

(2) In molti di questi paesi lungo il Reno osservai un costume molto singolare. Ogni madre di famiglia, a cui per la prima volta venga portato in visita un bambino, che ancor non abbia compito il primo anno, suole donargli un uovo fresco crudo; e ciò fassi, non so perchè, onde rendergli più facile la dentizione.

Articolo Terzo.

De' pesci.

§. 1.

L' uso de' pesci è generale.

Il divino Creatore onde assicurarci una facile sussistenza popolò d' infinite spezie di pesci le acque tutte e dolci e salse, che due buoni terzi formano del nostro globo. Sorta di alimento non v' ha, che tra tutte le nazioni sia maggiormente in uso di questo, e ragion vuole quindi, che la Polizia se ne occupi con sommo impegno. Egli è probabile assai, che i pesci sieno stati i primi animali, di cui si cibassero gli uomini. I pesci quasi tutti privi di voce non potevano sì facilmente destar compassione in chi gli sventrava, e perciò sembra, che gli uomini se ne pascessero prima di essersi resi insensibili a' gemiti, che un altro animale, cui più da vicino conoscevano, mandava, allorchè veniva scannato. La grande copia, che ve n' avea, la facilità di procurarsene senza intraprendere de' lunghi viaggi, o senza durar gravi fatiche, la stessa situazione delle abitazioni, che sempre fissavansi in riva all' acque, portarono gli uomini a questo genere di cibo, che noi sappiamo essersi in molti paesi introdotto prima d' ogni altro (1).

(1) Vedi *HALLER*, *Elementa Physiologiæ*, T. VI. Lib. XIX. §. V.

Noi conosciamo ancora alcune nazioni, le quali o esclusivamente o in grandissima parte almeno si nutrono di pesci. I Negri, che abitano le coste occidentali dell'Africa fanno ricchissime prede di pesciolini simili alle sardelle, li seccano, gli stemperano ed intridono in mortari di legno, e ne fanno poi de' globi del peso di tre libbre cui conservano tutto l'anno. Picciola quantità di questo pane di pesce basta loro per campare; essi lo fanno bollire con riso od altra sorta di grano, e Moore racconta d'averne mangiato più volte con grandissimo appetito (1). Varii metodi s'adoprano, al dire di Gmelin il seniore, nella Siberia onde preparar del pane di pesci secchi (2); i Lapponi non ne perdono nè meno le spine e le lische, e le impiegano al medesimo oggetto (3). I Cattolici fanno un consumo pressochè sterminato di pesci a motivo de' molti giorni di digiuno, che in tutt'i paesi oltrepassano un buon terzo dell'anno, in certi conventi la metà, e in alcuni durano l'anno intiero. Meno assai ne consumano i Greci, i quali non possono mangiarne ne' giorni d'astinenza dovendosi essi attenere a' gamberi, al caviale ec. ec. (4). I Nestoriani e i Giacobiti

---

(1) *Allgemeine Historie aller Reisen.* II. III. Band. S. 308.

(2) *Reisen durch Sibirien.* III. Th.

(3) *Encyclopédie v. humaine.* p. m. 824.

(4) Abbiamo però indubitate relazioni, che i Russi e gli Armeni addetti alla religione greca mangiano in quaresima ogni sorta di pesce condito con olio. Nella settimana santa non devono essi mangiare nè uova, nè butiro ec., e però vivono in que' dì di pesci, di legumi, di funghi ec. conditi con olio. Il caviale è troppo caro, e costa, s'è buono, fino

non possono gustare nè carne, nè latte, nè uova, nè butiro nè meno in caso d'una malattia mortale (1). Gli antichi Romani celebravano de' sontuosi banchetti in onore degli Dei, e non imbandivano in tale incontro altro che pesci. Plinio ci conservò un' antica legge di Numa, la più antica tra le suntuarie romane, la quale determina, quali pesci mangiar si potessero in tali solennità. La legge era questa: » Pisceis . quei . » squammosei . non . sient . nei . poluceto . squam- » mosos . omneis . præter . scurom . poluceto . (2) » Quest' antica legge ha molta simiglianza colle dietetiche di Mosè; e io duro grande fatica a persuadermi, ch' essa fosse dettata dalla parsimonia di Numa, quasi che egli volesse solo limitar le spese da farsi in tali incontri (3); credo anzi, che altre ragioni egli avesse, per cui proibire i pesci non squammosi, i quali sogliono essere i meno salubri.

§. 2.

Taluni mangiano anche pesci putrefatti.

Sì comune essendo l'uso de' pesci, nessuno avravvi, che dubiti non essere questi un cibo salubre, principalmente per chi v'è avvezzo o può

---

a venti Kopeke la libbra; nè può quindi nutrirsene il povero; gli stessi gamberi sono in alcune provincie sì costosi, che solo se ne vedono sulle tavole de' benestanti.

(1) *NIEBUHR'S Reisebeschr.* II. B. S. 356.

(2) *FULVIUS URSINUS in notis ad FESTUM.*

(3) *Friderio. PLATNER, De legibus Romanorum sumptuariis.* Lipsiæ 1751. Cap. 1.

farne la convenevole scelta. I medici antichi non temevano punto d'accordare, che i loro infermi accostumati a quest' alimento ne mangiassero a preferenza delle stesse carni (1).

Se replicate esperienze ed osservazioni non c'insegnassero, che molti popoli si dilettano di pesci già passati in putrefazione, non ce l'avressimo mai immaginato; imperciocchè le carni loro putrefatte spargono un puzzo più insopportabile assai che quelle d'altri animali. Noi altri Europei vedemmo di sovente nascere delle fiere malattie da' pesci infradiciati, che lasciati sulle rive o sul lido da' fiumi e dal mare ammorbavano l'aria ne' gran calori della state. Gli abitanti della Costa d'oro lasciano, che la loro pesca imputridisca cinque in sei giorni, e solo allora incominciano a mangiarne (2); lo stesso avvien pure nel regno d'Arrakan, dove non si mangiano pesci, che non sieno infradiciati; di questi fassi un intingolo, con cui se ne condiscono degli altri; i poveri fanno quella salsa con pesci sì putrefatti e sì fetenti, che uno straniero ne cascherebbe in deliquio (3). I Negri della costa occidentale dell'Affrica seccano i pesci piccoli belli e intieri, e mettono in pezzi i più grossi, cui poi seccano egualmente senza prima insalarli, ond'è che sempre spargono qualche mal odore (4). Gli abitanti del Rio fresco, dove il calore è

(1) *Hieronymi MERCURIALIS De Potionibus ac eduliis Antiquorum montissa. Edit. GRONOVII, Græcar. antiquitat.* Vol. IX.

(2) *Allgemeine Historie aller Reisen.* IX. Band. c. 8.

(3) *Allgem. Reiseb.* X. B. S. 67.

(4) *Allg. Hist. aller Reisen.* III. B. S. 206.

sempre eccessivo in tutt' i mesi dell' anno, prendono una grandissima quantità di pesciolini simili alle sardelle, parte de' quali sotterrano nell' arena, e parte espongono al sole sull' arido suolo; i pesci si putrefanno, e prendono un certo sapore nitroso, che dilicatamente solletica il palato di que' popoli (1). Il Commodore Byron, il quale negli anni 1764 e 1765 fece il suo viaggio attorno al nostro globo, s' imbattè sul Capo Monday in alcuni abitanti, i quali aveano un grosso pezzo di balena, che ammorbava l'aria con un insopportabile puzzo. Lo scalco di quel banchetto andava dividendo le carni co' denti, e distribuendole a' convitati, che avidamente se le mangiavano (2). Hanno pur gl' Islandesi certe spezie di pesci, cui mangiano solamente quando incominciano a imputridire (3).

§. 3.

Danni, che tra noi deriverebbero da questo costume.

Nessuno di noi potria tentare simil sorta di cibo, senza vedersene venire gravissimo nocumento. — Otto persone, dice Tissot, mangiarono d' un pesce alquanto fradicio, e tutte otto vennero in breve assalite da una febbre maligna, di cui cinque ebbero a morire malgrado gli sforzi di valentissimi medici. – Io so bene, dice Zückert, che molti del popolo mangiano

---

(1) Ibid. II. B. S. 300.

(2) *Geschichte der Seereisen nach dem Südmeere.* I. Th. S. 23.

(3) *Zückert*, loc. cit. S. 72.

de' pesci morti, perchè li comperano a miglior mercato; un pesce cotto poco tempo dopo ch' è morto, non nuoce punto; ma i pesci morti da qualche dì altro non sono che *un cibo veramente pestilenziale* (1). Godefroy ricorda nella sua cronica, che alcuni individui, i quali nel 1655 mangiato aveano del pesce tratto morto da un laghetto, soggiacquero a una malattia pestilenziale. Unzer ricorda a questo proposito: » I » medici osservarono, che nel passaggio de' pesci » recentemente schiusi allorchè il popolo può » averne a buonissimo mercato incominciano sem- » pre a mostrarsi quà e là delle malattie ma- » ligne d' un genere particolare. Gli abitanti del » littorale, che mangiano di que' pesci, che ab- » bandonati dal riflusso morirono in sul terreno, » vengono assaliti da diverse malattie mortali, » e fino da una razza di peste. Questa è forse la » ragione, per cui Alessandro Magno, siccome » ne racconta Plinio, ordinò a' popoli ittiofagi » (che vivevano di soli pesci) d'astenersi onni- » namente da quel cibo. Molte nazioni inco- » minciarono di per se a nauseare quell' alimen- » to, ed a sostituirvene degli altri (2) «. Lentilio ci conservò una storia, da cui impariamo essere nate molte pericolose malattie per ciò, che presi de' pesci, i quali erano morti per mancanza d'aria, il di cui accesso era impedito dal ghiaccio, erano questi stati salati e mangiati da diversi individui (3).

(1) Loc. cit. S. 273.

(2) *Der Arzt.* XCV. St.

(3) *In Eteodr.* p. 236. 238.

§. 4.

Pesci ammalati; loro effetti.

Particolar nocumento arrecar devono i pesci, quando regnano tra di essi delle malattie epidemiche, quali alcune volte se ne osservarono (1). Accadde una volta, che avendo delle sterminate nuvole di cavallette distrutto ogni vegetabile la carestia salì al massimo grado in Costantinopoli e in que' contorni; gran parte del popolo fu allora costretta a cibarsi di pesci, e d'ogni genere di testacei; ma questo nuovo alimento diffuse la morte tra tutte le famiglie. Fattesi per ciò alcune indagini discoprissi, che quegli animali erano presi da un morbo contagioso; sicchè date le carni loro a' cani, a' gatti ed a' polli ebbero questi a morirne quasi entro un quarto d'ora, con che seppesi, donde provenisse l'incredibile mortalità de' cittadini (2). Nelle dissertazioni della regia accademia delle scienze della Svezia troviamo registrate alcune osservazioni intorno a una malattia de' Norvegi, analoga alla lebbra; questa viene prodotta dal grande uso di pesci, che soffrono quella malattia. Questa lebbra è una delle più schifose a vedersi con molti bubboni, ragadi ed ulceri; molte persone ne soffrono fin dodici e quattordici anni. Le spezie di pesci che a preferenza dell' altre vi vanno sog-

---

(1) *Acta Academiæ Naturæ Curiosorum*, Decuria III. Observ. CLXXI. ann. V.

(2) *Gazette salutaire*. 1779. N. 40.

gette, sono le orate, e una razza di trotta molto consimile al sennone. Questi pesci sono, al dire di Zückert, sotto il corso della malattia più screziati che per l'avanti, ed hanno ne' visceri e sul petto di molti tubercoli, i quali d'ordinario sono pieni di vermi; la carne loro è pallida e quasi squammosa, e 'l sangue d'una tale densità, che appena può scorrere (1). I salamoni, dice Zimmermann, sono tutti coperti di vesciche, allorchè hanno deposte le uova; gli Islandesi, che senza aver riguardo alcuno a quel male se li mangiavano, venivano assaliti dalla lebbra; come accadde appunto agli abitanti del Cairo, i quali mangiando i pesci infradiciati raccolti nel Nilo o nell' acque corrotte di certi laghi, vennero presi dall' elefantiasi (2). È stato osservato da diversi autori, che i pesci allevati e nutriti in piccioli stagni o pescine paludose sono soggetti a molte più malattie, muoiono più presto, se vengano cavati dall' acqua, imputridiscono prima, e riescono più nocevoli assai; lo che intendesi facilmente riflettendo alla mucosità delle loro carni. Sono ora trentacinque anni, che regna una malattia tra i lucci del lago di Chiems nella Baviera (3). L'acqua si putrefa in breve, quando le acque morte o i fiumi di lento corso si ricuoprono di ghiaccio o di neve; nell' acqua così alterata si sviluppano moltissimi vermi e insetti, per cui essa più non serve nè all' uso della cucina, nè a quello di

(1) Loc. cit. S. 272.

(2) *Von der Erfahrung.* II. Th. S. 279.

(3) *Materialien zur Geschichte des Vaterlandes, dessen Geographie, Naturprodukte, Gewerbe in Bayern, Oberpfalz.*

far la birra; i pesci ammalano e si spossano siffattamente, che non sono più capaci di nuotar contro la corrente, nè grande fatica ci vuole allora per prenderne in grandissima quantità; ma essi sono morti in gran parte o muoiono in breve dopo che sono presi. Il fiume Bartsch (nella Slesia) somministra buon numero di questi pesci, ma convien venderli sull' istante, che altrimenti morrebbero in pochi minuti. Egli è vero, che taluno pretende, che le carni loro non nocquero giammai ad alcuno; ognuno però s'accorda nel dire essere il loro sapore ingrato e paludoso, e 'l colore d'un giallo abbacinato (1); perciò non può l'uso di queste carni malaticcie non riuscire o insalubre o almeno sospetto. Lo stesso deve necessariamente avvenire in molti altri fiumi, i quali di molto diminuiti nella state, scorrono lentissimamente a traverso a molte sorti di piante, e a molto limo, per cui i pesci appena sono in istato di muoversi. Tanto è il mal odore di queste fogne, pelle innumerabili piante e pegli insetti, che vi si putrefanno, che l'aria tutta de' contorni ne resta ammorbata; e che noi possiamo agevolmente conchiudere, quanto vogliano essere saporiti i pesci, che ivi si prendono. Uopo saria di ripurgar tratto tratto il letto di quest' acque stagnanti, siccome io mostrerò più diffusamente nel progresso di quest' articolo. — Galeno lasciò scritto, che i pesci, i quali si prendevano presso alle grandi città, da cui tutte le immondizie si scaricano nel fiume, erano assai

(1) *Œkonomische Nachrichten der patriotischen Gesellschaft in Schlesien.* 1779. 1. Stück.

meno buoni di quelli, che a maggior distanza si pigliavano. Spielmann confermò quest' osservazione adducendone alcune altre (1).

§. 5.

Pesci velenosi; pesci sani, che hanno alcuni organi avvelenati.

Maggior danno che non i pesci ammalati cagionarono quelli di spezie sconosciute, di cui i ghiotti ed ignoranti sperimentatori arricchir vollero le nostre mense. Le carni d'alcuni pesci, che non apparivano gran fatto ammalati, riuscirono alcune volte causa di morte, ed alcune altre di gravissime infermità. – Nell' Isola di Francia s' osservò, che alcune spezie di pesci appartenenti al genere *Labrus*, come il pappagallo ec., diventavano velenosi in certi tempi. Munier crede, che ciò avvenga, perchè essi mangiano di molti polipi, i quali hanno un non so che di caustico, e sortono in certi mesi da' coralli, entro cui abitano (2). All' Havana è severamente proibito di vendere certa sorte di pesci, che diconsi *Ciquatosi;* imperciocchè mangiandone gli abitanti s' attirerebbero un certo male detto *Ciquatera*, a cui alcune spezie di pesci sono più soggette che non alcune altre; chi mangiasse una sola volta di quelli, che ne sono affetti, verrebbe subitamente preso da quell' infermità,

(1) *Instit. mat. med.* p. 162.

(2) ROZIER, *Observations sur la Physique etc.* 1774. Mois de Mars.

che credesi accagionata da un certo frutto avvelenato (*Mazanilla*). V'hanno alcuni segni, per cui distinguonsi i pesci, che ne sono attaccati; essi hanno i denti gialli, e un pezzo d'argento puro, che loro mettasi in bocca mentre si cuocono, prende prontamente il color del rame. La malattia, che da essi producesi, consiste in una nausea continua, e in ferocissimi dolori a tutte le membra ed articolazioni; il corpo dimagra, si fa pallido, e si spossa; l'esito ne è alcune volte anche mortale, qualora in tempo non adoperinsi gli opportuni rimedii (1). Lord Anson facendo la descrizione dell' isola di Tinain avverte i naviganti d'astenersi cautamente da un certo pesce, che incontrasi in quell' acque. Il Commodore Byron, il quale alcun tempo dopo visitò que' luoghi, non seguì il consiglio, perchè prendendo l'espressione dell' Anson letteralmente s'immaginò, non esservi alcun pericolo, se i suoi marinari non ne mangiassero soverchiamente. Ma egli ebbe poi a pentirsene, imperciocchè ammalarono gravemente tutti quelli, che ne aveano solamente gustato (2).

Ne' mari dell'Indie s' incontra in grande quantità una spezie di zoofiti, detti da' naturalisti *Holothuria*, i quali possedono un' acrimonia sì caustica, che le mani di chi li tocca imprudentemente ne restano offese siccome dal fuoco, se

---

(1) *Don Antonio de* ULLOA, *Physikalische und historische Nachrichten vom südlichen, und nord-östlichen Amerika*. I. Theil. S. 164. 165.

(2) *Geschichte der Seereisen nach dem Südmeere*. I. Theil. S. 41. 42.

colla massima diligenza non vi si applichi dell' aglio pesto e macerato nell' acqua. Bonzio provò per questa cagione tali dolori, che gli produssero della febbre. I Chinesi si valgono di questi polipi onde rendere più acre e più piccante il loro arack; le leggi proibiscono questa pratica, che però conservasi da alcuni, e per cui alcuni Olandesi ebbero a provar gravi incomodi (1). Walsch ci racconta, che le tremole ossieno torpedini cagionarono delle molestie ad alcune persone, le quali per curiosità vollero gustarne; egli non crede però, che que' pesci debbano esser sempre insalubri, e che il Senato veneto abbia avuta gran ragione d' ordinare, che non se n' esponessero in vendita sui pubblici mercati (2).

Molti pesci vi sono inoltre, i quali, benchè sieno sani, pur hanno certi organi, che, come se fossero avvelenati, cagionano diverse molestie. Le genti, che stanno lungo le rive della Wolga sanno da molte esperienze, che le uova de' *barbi* e delle scardone sono pericolose; essi mangiano grande copia di que' pesci, ma non impiegano le uova altrimenti che per ingrassar le oche o altro pollame (3). Anche le uova del barbo nostrano (4) cagionano, al dir d' alcuni, nausea e vomito; nè manca chi asserisca lo stesso di quelle del luccio (5). Il fegato di certi pesci delle

(1) LOCHNERI *Belii Indicum.* C. II. p. m. 19.

(2) *Medizin. Comment.* IV. B. S. 49.

(3) PALLAS, *Reisen.* I. B. S. 93.

(4) SPIELMANN, *Instit. Mat. med.* p. 165.

(5) » Ova *(Lucii)* nauseosa et cathartica esse, sunt qui asse» verant «. SPIELMANN, loc. cit. p. 166.

isole Ebridi induce la lebbra in chi ne mangia, e ciò a motivo dell' acrimonia dell' olio rancido, che vi si contiene (1). In Minorica osservossi, che la razza velenosa, e l'*aquila marina* con quelle lunghe spine, che hanno nella coda, lo *scorpius* e la *scorpœna* con quelle, che hanno in sul dorso, portano delle ferite pericolose; havvi perciò una legge, che obbliga i pescatori a tagliarle via prima di portar di que' pesci in sul mercato (2). Egli è vero, che quest'ultima osservazione niente prova contro l'uso delle carni loro; essa serve però a dimostrar maggiormente, che non deve alla Polizia sembrar indifferente nessun oggetto di storia naturale, se esso ha qualche influsso o qualche relazione colla salute o colla sicurezza dell' umana società.

§. 6.

Leggi egizie, ebraiche e maomettane intorno all' uso de' pesci.

Essendosi in tutt' i paesi fatte ed avverate queste ed altre analoghe osservazioni, forza fu che i governi pensassero a prendere le convenienti misure. I sacerdoti d' Egitto, che abitavano un paese, in cui il popolo era soggettissimo alla lebbra, gli proibirono tante spezie di pesci, che esso amò meglio di lasciarli del tutto e d' attenersi a' soli vegetabili (3). Que' sacerdoti se ne

(1) *Haller*, *El. Phys.* T. VI. p. 211.

(2) *Cleghorn*, loc. cit. S. 90.

(3) *De Paw*, *Récherches philosophiques sur les Egyptiens et les Chinois*. T. I. p. 130. ec.

astenevano gelosamente essi pure (1); e 'l popolo s' indusse quindi a seguire il loro esempio senza durar grande fatica; perchè altro egli è imitare chi comanda, ed altro ubbidire certi magistrati, i quali prescrivono e raccomandano l'esecuzione di leggi, cui forse violarono poco prima d'inculcarne l'osservanza. — Gli Ebrei, i quali a un dipresso avevano le stesse leggi dietetiche degli Egizii non potevano mangiar pesci che non fossero squammosi: » Questi sono gli » animali viventi nell' acqua, di cui v' è per» messo di mangiare: mangiate tutti quelli, che » hanno squamme e piume .... Non mangiate » di quelli, che non hanno nè squamme nè piu» me; essi sono impuri « (2). Le cagioni, per cui vennero fatte queste distinzioni, ci sono in gran parte sconosciute. Gli Egizii, tra cui dominavano tante malattie cutanee, avevano la massima attenzione a tutto ciò, che v' influiva; essi nello stabilire, quale avesse ad essere la dieta della nazione, approfittarono di tutte le osservazioni, ch' erano state raccolte ne' secoli passati, e tanto erano persuási dell' utilità della legge concernente l' uso de' pesci, che abborrivano la maggior parte degli uccelli, i quali esclusivamente se ne pascono (3). — Tra tutti gli animali, che vivono nell' acque, non possono i Maomettani mangiar che i soli pesci. Le antiche opere teologiche di quella nazione insegnano, che que' pesci, che possonsi mangiare perchè

(1) Loc. cit. p. 110.

(2) *Deuteronom.* 14. 15. c. 9. 10.

(3) Vedi il §. 2. dell'art. primo.

puri, devono unicamente prendersi vivi colla rete, o colla mano, allorchè il riflusso del mare li lascia in secco; ma v' hanno alcuni, i quali contro l' opinione degli Ulemas pur pescano coll' amo nell' Eufrate e in altri fiumi. Questi dottori oltre che sono discordi nel fissare, quali sieno i pesci permessi, lo sono anche in altri punti. Alcuni permettono l' uso di quelli, che si ritrovano morti, purchè però non sieno già putrefatti, altri li dichiarano cibo vietato. Niebuhr non si ricorda d' aver giammai veduti de' pescatori, che vendessero pesci vivi, e ciò forse avvenne, perchè essi sogliono sventrarli tosto, onde prevenir la morte naturale, che li renderia immondi (1).

§. 7.

Necessità di leggi analoghe.

Riflettendo a quanto esposi finora s' accorderà meco ognuno de' miei lettori nel riconoscere, che queste antiche leggi meritano di venir seguitate anche ne' tempi nostri, in quanto esse adattar si possono a' nostri climi ed alla nostra costituzione. Dovremmo pur imitare la scrupolosa attenzione, che tutt' i popoli antichi impiegavano, allorchè aveano a determinare il genere d' alimento più sano. — Io non so comprendere, come certi magistrati usino tanta diligenza onde tenere in freno i macellai, e permettano poi indolentemente, che i pescatori espongano in vendita ciò, che lor piace; ond' è, che li vediamo di sovente

(1) *Descript. de l'Arabie.* p. 159.

vendere de' pesci morti e mezzo fracidi, perchè il popolo cerca sempre il buon mercato. Ciò dicasi singolarmente delle città cattoliche, in cui fassi tale smercio di simile mercanzia ne' giorni magri, perch' egli è impossibile, che gli abitanti rinunzino intieramente a quella sorte di cibo. I pescatori conoscono tutte le arti e le frodi de' macellai, e le possono usare senz' aver punto a temere di venir discoperti. Essi hanno in loro balía la salute d' una metà degli abitanti, se la Polizia non si risolve d' assoggettarli a certe rigorose leggi, o non sa trovare un rimedio, per cui più non ne sia necessario di nutrirci d' un cibo, che sì facilmente può riescirne di danno.

§. 8.

Mancanza di tali leggi. Piano dell' autore; non si venda pesce se non in pubblico; si stabilisca quali spezie possano mangiarsi, e chi debba venderle; non si vendano pesci morti, nè di quelli che vanno in fregola; ec. ec.

Io desiderava grandemente di riferire in quest' articolo un qualche provvedimento concernente l' uso de' pesci, che emanato fosse in qualche rispettabile città marittima, dove maggior uso fassi di quel cibo, che non presso di noi nel cuore del continente. Ma sebbene m' ingegnassi di procurarmene, non ne ebbi il contento.

Cercherò quindi d' esporre, quanto io credo opportuno intorno all' uso salubre de' pesci, sebbene io veda, quanto per un abitante del continente voglia esser difficil cosa l' entrare a disaminar simile oggetto.

Egli mi sembra dunque necessario d' ordinare, che nessuno possa vender de' pesci recandoli nelle case de' particolari, ma sia obbligato ad esporli in pubblica vendita sul mercato a ciò destinato. Qualora adottar non vogliasi questa legge sarà sempre impossibile, che la Polizia possa vedere qual pesce si venda.

Convien inoltre, che i direttori della Polizia sappiano, quali spezie di pesci sieno in un dato paese le più numerose, quali si prendano in maggior quantità, quali compaiano solo di rado. Perciò bisogna incumbenzare alcuni medici e alcuni naturalisti, i quali esaminino diligentemente tutti gli animali, che incontransi ne' torrenti, ne' fiumi e ne' laghi, e stabiliscano l' uso, che far se ne può, l' utilità o 'l danno, che potrebbe venirne.

Non basta, che la vendita de' pesci far si debba unicamente sul pubblico mercato, bisognerebbe anche, che lo si facesse soltanto da persone cognite ed a ciò autorizzate. Nelle città di grande popolazione vorrei oltreciò introdurre pe' pescivendoli alcuni regolamenti analoghi a quelli da me riferiti in proposito de' macellari. Quelli, che pescano in acque morte, piccioli laghi, stagni o fosse paludose meritano maggior attenzione degli altri; devonsi quindi visitar diligentemente i loro pesci, e gettar prontamente nell' acqua corrente quelli, che si ritroveranno o rosi dagli insetti, o di cattivo colore, o spossati in guisa, che si muovano con certo torpore. Questi pescivendoli dovriano inoltre presentare al soprintendente del mercato un attestato, ch' essi tennero il loro pesce preso nell' acque suddette entro un

vivaio posto nell' acqua corrente, e ciò per lo meno per lo spazio d' alcune settimane; i pesci perderebbero così quel sapor paludoso, riescirebbero più salubri; e morirebbero quelli, che non erano sani, o guarirebbero trovandosi alcun tempo in acqua più fresca. I pescatori, che tirano il pesce da' grandi laghi, da' fiumi, da' torrenti ec. non devono ottener il permesso di venderne di quegli altri. Così si stabilirebbe un equo prezzo tra le due sorti di pesce, e s' assegnerebbero luoghi appartati a' venditori delle due classi. Un costume analogo osservasi ne' porti, dove quelli, che vendono pesci di mare, non fanno commercio di quelli d' acqua dolce.

Si deve proibir rigorosissimamente, che nessuno venda pesci, o gamberi morti; questi ultimi infradiciano assai più presto e più facilmente che non i primi. In Parigi si visita minutamente tutto il pesce d' acqua dolce; quello che si ritrova morto o altrimenti vizioso, vien tosto tagliuzzato e gettato nella Senna (1). I pesci intirizziti dal freddo perdono gran parte de' loro principii nutrienti, e imputridiscono in brevissim' ora, se il tempo repentinamente abbonaccia. Difficilmente puossi prevenire il disordine, che tali circostanze inducono; i pescivendoli approfittano di questo pretesto, onde vendere pesce stracco o morto; a voler impedirlo converrebbe obbligarli a produrre un certificato, con cui provare bastantemente, che i loro pesci poche ore prima erano vegeti e vivi.

---

(1) *Code de la Police*. Tom. I. Tit. IV. §. IV. p. 108. - Lo stesso usasi pure in diversi altri paesi. Vedi *Mullerus De Deo Legislatore medico*. p. 22.

La vendita de' pesci dev' essere assolutamente vietata, allorchè vanno in fregola, e ciò perchè le carni loro sono in quel tempo sospette, e una tal pratica non potrebbe non impedir grandemente la moltiplicazione d' animali cotanto utili e necessarii. Fa quindi mestieri, che si conosca l'epoca, in cui tale o tal'altra spezie di pesci getta le sue uova, onde i pescivendoli si guardino in que' giorni di portarne sul mercato.

Si deve altresì obbligare i pescatori ad indicar prontamente ogni malattia epidemica, che loro verrà fatto d' osservare tra' pesci. La Polizia potrà allora far esaminare in tempo la natura del male, cercar di conoscerne le cagioni, toglierle, quando ciò stia in suo potere, o almeno comandare, che più non s' espongano in vendita pesci appartenenti alla spezie, in cui regna l' epidemia, fin a tanto che questa sarà cessata.

Parlerò altrove del costume di macerar la canape e 'l lino; ora dirò solo, che questa pratica tollerar non si deve nelle acque in cui stanno rinchiusi de' pesci, come ne' piccioli stagni, nelle pescine ec.; moltissime esperienze ne insegnarono, che i principii cui l'acqua estrae da quelle sostanze, fanno ammalare i pesci, e gli assopiscono. V' avea perciò negli stati del duca di Brunswick un decreto, il quale ordinava: » Che » nessuno macerasse più canape o lino ne' fiumi, » ne' rivi, o nelle pescine; affinchè la birra, » che con quell' acqua preparasi, possa diventar » buona, i pesci si conservino sani, e s' impe- » discano molte malattie, che nascer potrebbero » da quella cagione «. (1)

(1) Decreti de' 5 agosto 1681, 29 aprile 1692, 24 luglio 1721.

§. 9.

Pesca fatta con sostanze narcotiche.

Molti onde senza durar grande fatica impadronirsi di tutt' i pesci, che stanno in un dato luogo d'un rivo o d'un laghetto, si valgono di diverse sostanze narcotiche. Ne' nostri paesi usasi assaissimo la *Coccula orientalis officinarum*; i pesci la inghiottono avidamente, e cadono poi in tale stato di torpore e d' assopimento, che galleggiano sull' acque e si possono prendere con poca briga. Gli Americani impiegano a tale oggetto un arbuscello, che nel Brasile conoscesi sotto il nome di *Curninape* (1); lo stesso fanno pure i Maomettani, i quali adoprano diversi semi stupefacienti (2). Ridicolo fu il pensiere di voler ripetere da questo costume l'origine della lue venerea, che ritrovossi endemica tra gli Americani; questo male s' osservava egualmente anche là, dove ignoravasi tal pratica. Ma noi non dobbiamo perciò negare, che tra di noi non derivi qualche danno dall' uso de' pesci, che furono presi in tale maniera; ed egli è perciò necessario, che la Polizia ne proibisca rigorosamente la vendita.

---

(1) *Encyclopéd.* T. X. p m. 377.
(2) NIEBUHR, *Descript. de l'Arabie.* p. 159.

§. 10.

Pesci presi in vicinanza delle miniere; necessità di ripurgare le fosse, gli stagni ec. ec.

Sono sempre sospetti que' pesci, che si prendono ne' fiumi o torrenti, in cui si scaricano le acque, che scolano da' monti, dove v' hanno delle miniere di piombo o di rame. Percival ci racconta un' osservazione medica, da cui apparisce, ch' essi recarono danno alla salute di chi ne mangiò (1). E in realtà la costituzione de' pesci deve soffrire necessariamente abitando in acque, dove si scaricano questi scoli più o meno saturati di particelle metalliche; perciò è mio consiglio, che quest' acque prima di metter foce ne' fiumi o nelle pescine debbano percorrere un qualche tratto di terreno, acciò le sostanze, ch' esse contengono, possano precipitarsi avanti di arrivarvi.

Onde prevenire, per quanto sta in noi, le malattie de' pesci, bisogna eseguire fedelmente ciò, che la società patriotica di Slesia propose in riguardo alla Bartsch. » Questo fiume, dicono i socii, rassembra un' acqua stagnante anzichè una corrente. Una sterminata quantità di vegetabili nascono nel suo letto limaccioso; questi imputridiscono, allorchè il fiume s' agghiaccia, e gli insetti si sviluppano quindi più presto assai, che non avverrebbe altrimenti. Un regolare ripurgamento dell' alveo

(1) *Observations and Experiments on the poison of Lead.* p. 33.

» diminuirà e toglierà la grande mortalità de'
» pesci; l'acqua scorrendo per un vaso sempre
» mantenuto libero, e con fondo arenoso acqui-
» sterà e manterrà un corso più rapido; poche
» piante acquatiche vi nasceranno, e mancando
» queste mancherà anche quel limaccioso terric-
» cio, che altro non è se non il prodotto della
» putrefazione vegetabile; si disperderà quello
» sterminato numero d'insetti, e così impedirassi
» la corruzione dell' acqua, la quale cagiona la
» mortalita de' pesci, e ne impedisce la molti-
» plicazione. A tale oggetto sarà cosa utilissima
» di praticare di tempo in tempo de' grandi fori
» sulla superficie dell' acqua agghiacciata. — Il
» fiume Weyda ci somministra un'evidente prova
» dell' utilità de' consigli proposti. Prima che vi
» s' intraprendessero gli accennati lavori vi com-
» parivano a poco a poco gli insetti da noi ri-
» cordati. Varie sono le spezie di questi, le
» principali però sono 1) La *Notonecta glauca*.
» LINNÆUS *Faun. Suecic.* N. 903. 2) La *Nepa*
» *Linearis.* LINN. *ibidem*. N. 908. 3) L'*Oniscus*
» *aquaticus.* L. *ibid.* 2061. 4) Il *Dyriscus mar-*
» *ginalis* e 'l *semistriatus* L. *ibid* N. 769. e 770.
» L'acqua si putrefaceva anche in quel fiume,
» e i pesci morivano. Ripurgato il vaso si ve-
» devano solo quà e là alcuni insetti delle due
» prime spezie. La terza, che colla sua presen-
» za indica il massimo grado della corruzione
» dell'acqua non s'incontra se non ne' piccioli sta-
» gni, i quali non hanno nessuna comunica-
» zione co' fiumi fuorchè in caso d' inondazio-
» ne. La quarta e quinta spezie, che cotanto
» infestano i pesci, non possono loro recar nes-

» sun danno, se questi sieno sani, e possano
» guizzare a loro talento « (1).

Gli odierni abitatori della Germania da' loro antenati cotanto diversi nell' energia della costituzione possonsi veramente chiamar felici, dacchè vennero seccati que' sì numerosi e sì estesi stagni e paludi, e que' limacciosi fetidissimi fossi, che circondavano tutte le residenze de' nobili; così si rendè più salubre l' aria, e più salubri i pesci, che provengono da quell' acque. Malgrado questi beneficii, che ne procura la coltivazione delle paludi, v' hanno certi paesi, che amano meglio il picciolo lucro, che ne ritraggono mediante la pesca. Vi sono delle valli intieramente paludose, le quali nella state mandano fetidissimi effluvii, che per un gran tratto all' intorno ammorbano ed avvelenano l' aria, già d' altronde rinserrata tra d'alti monti, riscaldata dal cocente riflesso de' raggi solari, e suscettibile soltanto di qualche leggero movimento. All' avvicinarsi della quaresima s' incomincia a pescarne or questa or quella parte; i pesci si recano poi nelle vicine città, dove i fedeli osservatori dell' astinenza se li mangiano, e provano gravi incomodi nel digerirli. Le peschiere, e certi piccioli laghi, che a bella posta si formano, sono oggetti, che grandemente interessano la salute pubblica; la Polizia deve perciò impedire, che questi non si moltiplichino oltremodo, ed ordinare che si ripurghino diligentemente in date stagioni, onde

(1) *Œkonomische Nachrichten der patriotischen Gesellschaft in Schlesien.* 1779. 1. Stück.

l' aria non abbia ad alterarsi e corrompersi maggiormente d'anno in anno (1).

§. 12.

Delle ostriche; legge francese e spagnuola.

Tra le diverse spezie d'animali marini, che ne servono di nutrimento, voglionsi particolarmente ricordare le ostriche; gli Europei ne sono in generale ghiottissimi, sebbene spesse fiate avvengano loro per tale cibo delle molestie non leggiere. Le ostriche hanno nel tempo, in cui gettano le loro uova, che già sono ostrichette complete, un certo liquore bianco lattiginoso, per cui sono ingrate al palato ed insalubri. Ciò succede ne' primi mesi della state, e nel mese di giugno le troviamo sempre piene d'un prodigioso numero d'uova. In alcuni paesi, dice Unzer, come per cagion d'esempio nella Spagna, v' hanno delle leggi, che proibiscono di prendere e vender ostriche in quella stagione, e ciò per impedire tutte le funeste conseguenze, che nascer potrebbero, se delle persone imprudenti ne mangiassero (2). E in vero sogliono questi animali esser presi da qualche infermità per tutto il corso della state: siccome accorger ce ne possiamo a quel loro colore turchinetto; essi sono allora quasi sostanze semifluide, e tremolanti siccome una tenue gelatina. Vige pure in Parigi una legge ana-

(1) Di quest' oggetto parlerò più diffusamente nell' ultimo articolo del VII. volume.

(2) *Der Arzt.* XC. Stück.

loga pubblicata dalla Polizia (1), in cui si ordina, che non si vendano ostriche durante la state incominciando dal mese di maggio fino a quello di settembre.

Molti vi sono tra' benestanti, che con grande dispendio vanno cercando delle ostriche verdi, e le conservano lunga pezza in certi vivai finchè preso abbiano un color verde carico. Siccome vedemmo adulterarsi molt' altri cibi, v' hanno anche degli ostricai, i quali non hanno ribrezzo d' impiegar certe sostanze colorite, pericolose alla salute nostra, onde tingere le ostriche e farne smercio più rapido e più lucroso. Zückert ci racconta a questo proposito d' aver egli inteso esservi in Olanda certe persone, le quali tingono le ostriche comuni col verderame, e le spacciano poi per ostriche verdi d' Inghilterra. Rosino Lentilio riferisce l' esempio d' una famiglia intiera, che restò gravemente inferma e quasi avvelenata per aver mangiate delle ostriche in quella guisa contraffatte (2). Gli antichi Romani prendevano anch' essi le loro ostriche nel porto di Brindisi, e le portavano poi nel lago Lucrino, dove ingrassavano moltissimo e prendevano un gratissimo sapore (3). I Romani non avevano forse nè la dilicatezza di palato nè il lusso di noi, che oltre all' ostrica vogliamo mangiare anche il colore.

---

(1) Li 25 aprile 1732.

(2) *Von den Speisen aus dem Thierreiche*. S. 155.

(3) *Paulus* JOVIUS *De romanis piscibus*. Cap. XLI.

§. 13.

De' mituli.

Diverse sorti di mali hanno origine da' mituli, lo che osservasi singolarmente negli abitanti delle spiagge marittime, i quali ne raccolgono e ne mangiano gran copia. Vi sono certi individui, che subito dopo d'averne mangiato, sentono un fortissimo prurito in tutta la superficie del corpo; poco dopo compaiono delle larghe macchie, e ciò avviene tanto se i mituli erano freschi e sani, quanto se stracchi o di qualità non buona. Alcune volte nascono certe pustolette simili all' *hydroa sudamen*, male di gola, tosse ec. (1). Questi incomodi guariscono in breve ora mediante un blando sudore; essi ne dimostrano però contenersi in quel cibo una cert' acrimonia, la quale potria riuscirne pericolosa, se maggior copia ve n'avesse. Havvi una spezie di questi mituli, la quale è più nocevole delle altre a motivo di certe piccole chioccioline, che s'attaccano al loro guscio. I cani, che ne mangiano di crudi, muoiono in breve, e sparandoli s'osserva essere infiammate le parti, che ne vennero a contatto. Queste chiocciolini si trovano fin entro il mitulo istesso, ma solo in alcune stagioni; nè altro v' ha allora onde togliere il pericolo, che cuocerli e mettervi del buon aceto (2). Sarebbe

---

(1) LORRY, *Von den Krankheiten der Haut.* 1. Band, S. 684. II. Band. S. 290.

(2) *Gött. gel. Anz. Zugabe*, 1779. XXX. Stück.

cosa da desiderarsi grandemente, che uno storico naturalista si desse a descrivere minutamente quelle spezie, che più delle altre sono nocevoli o sospette. – Egli è probabile assai, che questi animalucci vadano in certe stagioni dell'anno soggetti ad alcune particolari malattie, le quali ingenerano in essi que' principii quasi venefici, cagione de' mali prodotti in chi ne mangia (1).

La Polizia altro non può in questo proposito se non ordinare, che durante la state nessuno venda de' mituli; essa deve oltreciò vegliare attentamente su di tutti i mali, che da questi nascono, e comandare allora, che gli ostricai non ne portino per qualche tempo in sul mercato.

§. 14.

Pesce di mare fresco.

Ne' paesi, che non sono molto lungi dalle spiagge del mare, come pure nelle grandi città, che ne stanno a maggiore distanza, osservansi certi regolamenti a riguardo de' pesci marini, che di varie spezie vi si recano per soddisfare alle brame de' grandi. Questi provvedimenti proibiscono, che nessuno venda pesce di cattiva qualità, o già molto stracco e corrotto; che nessuno ne comperi dell' infradiciato onde seccarlo o insalarlo, oppure si valga a tale oggetto di salamoia insalubre e vietata. – V'hanno in Parigi alcuni individui espressamente incaricati

---

(1) Vedi BEHRENS, *De Affectionibus a Mytulis in Operibus* WERLHOFII *med.* p. 421. seq.

di visitare le botteghe de' pescivendoli onde scoprire s' essi tengano pesce non buono o se tra 'l fresco ne mettano del vecchio e salato; se l' adulterino con calce o con altri mezzi; tengano presso di se salamoie già guaste e corrotte; cerchino di conservare i pesci morti onde recarli di bel nuovo in sul mercato. — I polpi, i granchi ed ogni altro pesce di mare cominciano a dar manifesti segni d' una putrefazione incipiente, od a contrarre un sapor poltiglioso sì tosto che sono a qualche distanza dal loro luogo natio; talchè noi li nauseremmo, se stesse in nostra balia di mangiarne ogni giorno e con poca spesa. Perciò conviene, che la Polizia usi grand' attenzione su di coloro, che fanno commercio di questi pesci, i quali facilmente si guastano nel trasporto, se avvenga qualche subita mutazione di tempo; a tal uopo bisogna nominare un ispettore, a cui questi pescivendoli facciano vedere la loro mercanzia sì tosto che arriva; questi separerà sollecitamente tutto il pesce sospetto o guasto, e guarderà di giorno in giorno affinchè non se ne venda, o s' impieghino salamoie o concie nocive onde dar buon aspetto a' capi cattivi.

§. 15.

Delle aringhe.

Le aringhe, di cui moltissimi abitanti del settentrione fanno il loro principale alimento, sono molto salubri, qualor vengano insalate a dovere e imbottate colla necessaria diligenza, nel che gli Olandesi portano il vanto sopra tutte le altre

nazioni, che vanno a quella pesca. La Svezia cerca ora da qualche anno di distinguersi con buona fede e diligenza; egli bisogna che la reggenza del principato di Würzburgo siasi grossolanamente ingannata, allorchè li 7 marzo 1766 rilasciò quel decreto, in cui una volta per sempre proibiva rigorosissimamente le aringhe svezzesi, siccome cosa di nessun valore, corrotta, e sommamente nociva all'umana salute. Ordinavasi in conseguenza, che tutte le aringhe di quella provenienza venissero rimandate da' confini del principato, e gettate nell'acqua, o altrimenti distrutte quelle, che si fossero scoperte esservisi introdotte di soppiatto.

I pescivendoli commettono alcune volte più aringhe, di quello che ne possano spacciare o vendere entro il corso dell' anno; e allora bisogna, che le vendano o pubblicamente o di nascosto all' incominciar della stagione delle aringhe nuove; il popolo sedotto dal buon mercato le compera, e le mangia comunemente belle e crude come vengono dal barile. Esse contraggono in questo tempo una tale acrimonia, e diventano sì unte e sì nauseose, che sempre dobbiamo temere, che passino, siccome la carne salata in riguardo alla fresca, in una putrefazione più dannosa assai, che non saria quella de' pesci non salati.

Egli è perciò sommamente necessario, che sul principio della state la Polizia faccia visitare le botteghe e i fondaci de' mercanti di tal genere, che non puossi convenevolmente conservare. Le aringhe devono quindi venire smerciate prima di tal tempo, o sequestrate al momento della visita,

acciò la mala fede non ne abusi vendendole al popolo per aringhe arrivate di fresco, dopo averle in varie foggie acconciate.

Simile attenzione devesi pur usare sul conto delle aringhe affumate; le quali essendo per mezzo del fumo state preservate più a lungo dalla putrefazione e divenute più acri, riuscirebbero più pericolose, se altri ne mangiasse di corrotte.

Certi nostri mercantucci, e certi osti traggono profitto dalle aringhe, che loro avanzano alla fine della quaresima; essi le espongono per qualche tempo al fumo, e le vendono l'anno venturo per aringhe affumate; il popolo è contento di mangiarle a buon mercato, nè bada più là. La salute nostra non può a meno di non soffrir grandemente a cagione di questi pesci già untuosi e mezzo fradicii, a cui fassi subire questa nuova preparazione; il governo deve perciò impiegarsi per togliere abusi cotanto nocevoli.

§. 16.

Dello stoccofisso, e baccalà.

Tutti gli anni fassi un prodigioso consumo di stoccofisso; esso si mantiene sano fintantochè lo si conservi secco, ma va soggetto a corrompersi, se venga tenuto in fondachi o botteghe umide, e può allora riuscire nocivo. Tanto e sì vario uso fassi di questo pesce in tutt'i paesi cattolici, e nominatamente ne' loro conventi, dove se ne mangia quasi in ogni giorno magro, che alcuni falli, che soglionsi commettere nel prepararlo, dovriano necessariamente produrre degli

effetti perniciosissimi, se molti individui, e i monaci singolarmente non s'ingegnassero di prepararlo da se stessi. — Si devono osservar certe precauzioni, allorchè vuolsi ammollir questo pesce prima di farne uso per la tavola. I cuochi lo mettono per alcuni giorni nell' acqua molto fredda, e questo è 'l mezzo più sicuro d' immollarlo; i mercanti lasciano al contrario, che il pesce vi si agghiacci, o lo macerano in acqua di calce molto forte, con che esso rendesi molto più tenero, e dividonsi i varii fascetti delle sue fibre. Il primo metodo lo spoglia in gran parte de' suoi principii nutrienti; il secondo, benchè l' acqua di calce non sia in se stessa gran fatto nociva, può però riuscir pericoloso, se quella concia agisca sull' individuo come rimedio, e come tale lo riscaldi. Zückert disapprovava perciò questo modo di macerazione, perchè esso non era il più salubre (1). A ciò aggiungasi, che i mercanti nascondono in quella guisa i difetti della carne; e io vorrei quindi, che questi due ultimi modi di macerare lo stoccofisso fossero proibiti a tutti, ma singolarmente a' mercanti.

Il baccalà, il nasello, e 'l merluzzo salato si guastano istessamente e sono soggetti a imputridire più presto, e più facilmente dello stoccofisso, che a noi recasi seccato.

§. 17.

Conclusione.

Questi sono a un di presso i difetti e i vizii,

(1) *Von Speisen aus dem Thierreiche.* S. 115.

che s' incontrano ne' pesci soliti a mangiarsi presso di noi. Un medico, che abita qualche porto di mare, potrà agevolmente supplire a ciò, che la mia situazione non mi permise che d'accennare. Questo è un articolo della massima importanza, e io desidero grandemente, che altri lo degni di sua attenzione, e si dia ad esaminarlo più da vicino.

Articolo Quarto.

De' cibi provenienti dal regno vegetabile.

Non igitur oportet nos in purgandis seminibus, quæ ad esum comparantur, esse negligentiores, persuasos, etiamsi noxam, quæ quotidie fit, ob exiguitatem sensu non percipimus, attamen id, quod longo tempore coacervatur malum, denique erupturum esse.

Galenus, *de Alimentor. facultatib.* Lib. I. Cap. XXXVII.

§. 1.

Dieta vegetabile.

La dieta vegetabile la prima e la più naturale dell' altre vuole, che io ne tratti in un articolo separato; questa è la più estesa di tutte, e puossi in vero dire la dieta delle nazioni. Io non mi fermerò a ricordare la storia delle piante, che successivamente vennero introdotte nelle nostre cucine, e ciò perchè v' incontrerei di troppi voti, perchè ogni regione ne ha una, che le è quasi esclusivamente propria, e perchè essa non è sì strettamente connessa colla Polizia medica, ch' io non possa dispensarmene.

§. 2.

Necessità d'aver sempre delle buone partite di grano; carestia; pestilenze.

S'egli, come già dimostrai nel primo articolo del presente volume, è sommamente necessario, che gli abitanti di grandi città non abbiano mai a provar difetto di carni; converrà confessare, essere cosa indispensabile, che vi sia sempre sufficiente quantità di quelle sostanze, da cui la maggior parte de' poveri ricava quasi tutto il suo alimento. Il popolo sa sopportar pazientemente, ed anche lunga pezza la mancanza delle carni; ma noi lo vedemmo, che nelle capitali scatenavasi furiosamente contro i magistrati dell' annona, sì tosto che concepir poteva qualche sospetto, che gli avesse a mancare il pane. Prendendo le cose in grande non si considera la carne che come un accessorio, e quando alcuno dice regnare la carestia in tale o tal altra provincia, intendiamo sempre, che vi manca il grano, e 'l pane, che con quello preparasi. La fame ed ogni sorta di epidemie sono compagni indivisibili; la storia ci conservò miserandi quadri de' lugubri effetti, che nei diversi paesi seppe accagionar la fame. Numerose turbe di miserabili si gettano avidamente sulle sostanze crude ed indigeste, abboccano senza distinzione erbe, radici e frutta immature, e sfibrano il vacuo ventricolo empiendolo di sostanze, che non possonsi assimilare (1). Gli umori ani-

(1) I dotti del Tunquin invocano le anime degli individui,

mali non rinfrescati e non diluiti a dovere da sani sughi vegetabili si alterano in breve e si putrefanno; un fuoco distruttore s'accende nelle vene; lo snervamento, la disperazione, e l'acrimonia ingeneratasi nella bile dispone all' epidemie le più terribili e micidiali, alle febbri putride ed alle petecchiali, e fin anche all' istessa peste. – Iddio, dice Plutarco, incominciò a mandar delle annate sterili, a cui tenne dietro la peste (1). Questa infierì anche nelle truppe macedoni, dopo che furono costrette a nutrirsi alcun tempo di vettovaglie cattive (2); il che accadde pur anche agli eserciti romani (3). » La peste, che » insinuossi e serpeggiò molti anni tra le nazioni » soggette all' impero romano, ci dimostra, di » quali virtù sieno dotate le sostanze alimentari. » I cittadini aveano secondo l'antico loro costu- » me fatto recare in Roma tutto il frumento e » l'orzo, le fave e le lenticchie; onde altro non » restò a' poveri coloni che il grano di spezie » inferiore, l'avena cioè ed altre tali biade, di » cui però venne portata buona parte alla città. » Essendosi pertanto durante l'inverno terminato » anche questo miserabile avanzo, altro cibo non

---

ch' ebbero a morire di fame. Essi vanno ogni primo giorno di luna accattando del riso, cui cuocono diligentemente ed offeriscono a' trapassati onde impetrarne uno spirito puro e sottile. – *Rélation du Tunquin par le Père* TISSANIER. – Que' popoli sembrano vedere tra le anime de' morti di fame e i dotti un certo rapporto, che forse apparir potrebbe più sensibile agli occhi d'un Europeo.

(1) *De seru Numinis vindicta.*

(2) *Alex. Magn.* Lib. IX. X.

(3) *TITI LIVII*, *Histor.* Lib. III.

» restò a que' del contado per tutta la prima-
» vera se non se sostanze, che dar non pote-
» vano altro fuori d'un chilo di cattiva condi-
» zione, come foglie e teneri rimessiticci di al-
» beri e di arbusti, le radici bulbose, le car-
» nose, e molt' altre del tutto indigeste. La rab-
» biosa fame portava gli uomini a rintracciare
» frutta austere ed immature: tutti trangugiava-
» no avidamente ciò che loro venia fatto di sco-
» prire; si videro allora mangiar certe piante,
» che per l'addietro nessuno osato avrebbe di
» tocccare, e d'assaggiare. Alcuni di quest' infe-
» lici si cuoprirono già sul fine di primavera
» d'ogni sorta d'ulceri cutanee; i più però ne
» vennero assaliti durante la state; e questo nuo-
» vo male fu loro grande fortuna, imperciocchè
» gli umori depravati si gettarono dalle viscere
» in sulla superficie del corpo. In molt' altri s'os-
» servarono delle pustole nere, e de' veri bub-
» boni; e di questi moriva il maggior numero
» se a' mali suddetti associavasi la febbre; po-
» chissimi ebbero la sorte di guarirne (1) «.
Una carestia terribile al pari dell' accennata afflis-
se pure la nostra Germania a' tempi di Enea Sil-
vio Piccolomini, che fu poi Papa Pio II. » Fan-
» ciulli d'ogni sesso assalivano i viandanti in sulle
» pubbliche strade, e dimandavano lagrimando
» del pane. Se alcuno avea la fortuna d'accat-
» tarne un qualche boccone, se lo trangugiava
» avidissimamente, e queste miserabili creature
» se lo disputavano più assai, che non farebbe-

(1) *GALENUS De cibis bonis maliqué succi.* – *HEBENSTREIT Anthropologia forensis.* Cap. II. §. 20.

„ ro d'un osso alcuni cani mordaci e rissosi (1) “.
Schmidt ci fa osservare, che le carestie erano in addietro molto più frequenti che in questa nostra età; molte ve n'ebbero a' tempi di Carlo Magno, dove ne' Capitolari chiamavasi l'agricoltura un lavoro servile, e dove per conseguenza l'ignominia era il retaggio del contadino. Parrebbe non pertanto, che ciò avvenir non dovesse in allora sì frequentemente che in oggi, attesa la piccola popolazione, e le grandi possessioni, che appartenevano a' ricchi; ma la causa accennata era più forte assai di queste, e bastava da se a vincer queste due circostanze, che favorivano l'abbondanza. I soli annali di Fulda ci raccontano, essere regnate gravissime carestie negli anni 850. – 868. – 873. – 874., in cui ebbe a perire un terzo degli abitanti; v' aveano anche in allora fierissime epizoozie, e tali furono quelle degli anni 870. – 878. – 880. – e 889. Cagione di tanto male era forse il lieve prezzo del grano, per cui pochi pensavano a coltivarne, e forse era la coltivazione stessa tanto cattiva, che mezzo non v'avea di far raccolte più doviziose (2). Ponpast racconta, che l'anno 1699 tanta fu nella Francia la mancanza de' viveri, ch'ebbe a nascere una malattia sì terribile, che paragonar si poteva alla troppo celebre peste d'Atene descrittaci da Tucidide (3). La rovinosa epidemia, che nel 1764 tolse di vita un sì prodigioso numero d'abitanti del regno di Napoli, e ci fu con pen-

(1) *Comment. Pii Papae II.* Lib. I. p. 11.

(2) *Geschichte der Deutschen.* I. Theil. S. 520.

(3) *Mém. de l'Acad. des sciences.* 1699.

na maestra descritta da Sarcone, ebbe in gran parte la funesta origine dalla mancanza del grano. Il governo incominciò alla fine a rimediarvi non perdonando a spese immense, onde procurar sollecitamente qualche ristoro a' desolati cittadini; i mercanti di grano, ed alcuni traditori della propria patria presero allora ad usar ogni frode, onde distruggere ciò, che aveano risparmiato la fame e l'epidemia. – Chi potrà senza raccapricciare ricordarsi la miserabile situazione, in cui sugli ultimi anni del settanta gemeva la nostra Germania e la maggior parte de' nostri vicini? Il prezzo del grano era salito sì alto, che nessun cittadino di mediocre fortuna poteva più mangiare del pane di semplice grano; egli si vedeva nella dura necessità d'intridere colla farina ogni altra sostanza, che sembrava promettergli qualche nutrimento. — Quali e quanto perniciose malattie non nacquero per questa cagione? — Funeste sollevazioni minacciavano la tranquillità delle città popolate; il furore della plebe di Parigi volea, siccome avviene quasi sempre in sì tristi circostanze, vendicarsi de' direttori della Polizia, a cui, e talvolta non senza fondamento, ascriver sogliònsi tali disgrazie. — Vidersi nella Svezia intiere torme di abitanti errar intorno pallidi, smunti, esinaniti, ed abbandonar mesti e disperati le loro antiche abitazioni, perchè l'insaziabile, irresistibil fame ne li cacciava (1). Sì triste spettacolo offrissi pure a' nostri occhi, al-

(1) *BACKS, Rede von den ansteckenden und am meisten unter dem Volke des Reichs Schweden grassirenden Krankheiten. Schwedisch. Magazin.* I. B. S. 376.

lorchè vedemmo emigrar dal Palatinato e dalla Svevia innumerabili famiglie, che simili a scheletri ambulanti andavan cercando nel mondo un qualche angolo, in cui rinunziare alla patria loro a prezzo d'un tozzo di pane.

Sì lugubri rimembranze mi dispensano da recar in campo altre prove, onde dimostrare ulteriormente la necessità di costruire quà e là alcuni granai pubblici, in cui vi sia sempre ammassato del grano sano, che basti per uno, due, tre anni. I magistrati in tale guisa assicurati potranno supplire a' bisogni del popolo, ed esigere in anni migliori ciò, che dalla cassa pubblica venne somministrato pel nutrimento, e per la coltivazione delle campagne. – I pubblici granai dell' antica Roma racchiudevano sempre tanto grano, che bastar potesse per nutrir alcuni anni quell' immensa popolazione: il grano veniva apprezzato, e venduto al popolo negli anni di sterile raccolto. La legge Sempronia comandava, che ogni anno si comperasse per conto del pubblico erario la necessaria quantità di grano, e che mensualmente se ne distribuisse una congrua parte a tutte le tribù, corrispondendo queste un tenue prezzo. Il grano conservavasi nelle *Horrea Sempronia*, in cui stavano depositate anche le *Leges frumentariæ* (1). Pubblio Clodio portò una legge (*Lex annonaria*), per cui tutto il popolo di Roma dovea percepir gratuitamente la necessaria quantità di grano (2). La Svizzera, che non è molto doviziosa di grano, diede già

(1) *P. Manutius de LL. rom.* C. XVII.
(2) *A. Augustini De Legib.* Lib. X.

da gran tempo un perfetto esempio di paterna sollecitudine pe' suoi cittadini; le repubbliche libere ebbero in ogni età il vanto sopra ogni altro stato nell' impiegarsi seriamente, onde procurare al popolo l'alimento necessario in tempi di carestia. Il Re di Francia pubblicò li 3 aprile 1736 un decreto, in cui ordinava, che tutte le corporazioni e secolari e religiose avessero a provvedere, ed a conservar sempre una quantità di grano, che loro bastasse per tre anni consecutivi. Gli Ateniesi aveano per lo contrario una legge, che limitava di molto i granai de' privati, acciò potessero comodamente ed a miglior prezzo riempirsi sempre quelli della repubblica.
» Nessun cittadino potrà comperare al di là di
» cinquanta *Phormœ* (misura incognita) di gra-
» no. Chi contraffarà, verrà punito capital-
» mente « (1).

§. 3.

Locale e costruzione de' pubblici granai.

I granai pubblici devono essere proporzionati alla grandezza ed alla popolazione del paese, per cui servono, e situati e fabbricati in guisa, che le biade non abbiano ad alterarvisi. Varrone voleva, che si costruissero in luoghi elevati, esposti a' venti del mezzodì e della tramontana, e d' ogni intorno liberi da esalazioni umide; e che si pavimentassero di marmo, e di marmo se ne

(1) *Ant.* THYSII *Collatio legum atheniensium et romanarum. Edit.* GRONOV. Vol. V. p. 1374.

tici, che rinnovassero l'aria alla foggia de' ventilatori di Hales; l'aria si conserverebbe sempre fresca, e 'l grano si potrebbe ammontare più alto che ne' granai ordinarii. Su questo modello si fabbricarono con ottimo successo alcuni magazzini da grano nella Francia e nella Svizzera. Altre nazioni si contentarono di seccar le biade soleggiandole, o in altro modo; e questa maniera è bella e buona, perchè noi usandone siamo a poco a poco pervenuti a conservarle intatte per molti anni alla lunga (1).

(1) Vedi *Physikalisch-ökonomische Auszüge*. V. Band. S. 589. seq. – » La città di Napoli fu nell'anno 1764 visitata da una » terribile carestia. Gli stranieri incominciarono a condurvi » del grano, ma esso dovea tutto venir visitato dalla com- » missione di sanità, prima che fosse permesso di venderne. » Que' sapientissimi signori membri rigettavano tutta la bia- » da, che avea alcun poco sofferto restando in nave; e per- » chè sapeva d'abbruciaticcio, riputavano guasto tutto il bel » grano tostato, che loro veniva dal Nord; nè si ricordava- » no punto, che i settentrionali aveano imparata quell'arte » dagl' italiani istessi. Tutta l'annona, che loro pareva so- » spetta, doveva esser tale, e come tale gettata miseramente » nel mare «. *Untersuchung der vermeinten Nothwendigkeit eines authorisirten* collegii medici, *und einer medicinischen Zwangordnung*. S. 83. – S' egli foss'anche vero, che i commissarii della Sanità di Napoli miglior ragione non avessero di così operare, altro dedur non se ne potrebbe, se non che maggiori cognizioni si richiedono in chi è chiamato a quelle incumbenze, e che 'l perfezionamento ne' diversi rami del sapere potrebbe, siccome tutte le altre scienze, preservare da gravi errori anche la Polizia.

§. 4.

Misure d' economia.

Devo oltre ciò ricordare in poche parole, che negli anni di carestia è d'uopo prendere certe disposizioni, onde impedire o limitare almeno il grande abuso del grano, che fassi nel distillarne acquavite, prepararne polvere di cipri, amido ec. (1). Ridicolo e insieme miserando spet-

(1) Olao Magno racconta, che la Prussia e molti altri stati cavavano del grano dalla Svezia; e noi troviamo a' tempi di Gustavo Adolfo diversi regolamenti intorno alle biade, che esportavansi da quel regno. E noi, dice il conte di Byllenborg in un suo discorso accademico, e noi, dacchè invalse il costume di distillar acquavite di grano, dobbiamo introdurne dall' estero fin negli stessi anni di mediocre raccolto verso le quattrocento mila tonnellate. (†) – Sebbene da qualche anno in quà v' ebbero alcuni, che scrissero in favore di *simili* fabbriche d' acquavite, pubblicossi li 9 luglio 1781 un decreto del Re di Danimarca, in cui ordinavasi in sostanza: che essendosi in diversi luoghi della Norvegia mostrata la carestia, S. Maestà avea creduto necessario di metter di bel nuovo in vigore tutt' i regolamenti concernenti le fabbriche d' acquavite di grano, e l' abuso, che di questo liquore fassi in occasioni di nozze o d' altre solennità. Quindi, sebbene nelle città della Norvegia continuerà ancora il permesso di distillar acquavite di grano fin tanto che la tonnellata di segale vale tre talleri dell' impero e quella d' orzo due talleri e due marche di Lubecca (cinque paoli), comandavasi intanto, che 1) la fabbrica d' acquavite avesse a cessare, se'l prezzo del grano fosse maggiore; 2) che venissero rimesse in attività le leggi de' 9 luglio 1754, 3 luglio 1756, e degli 8 marzo 1757; 3) che in occasione di nozze gli osti non potessero somministrare ai convitati altro che birra; e finalmente 4) che in forza d' un

tacolo sarebbe il vedere gl' individui d' un' intiera nazione, i quali in annate sterili invocassero l'aiuto del cielo col capo tutto coperto di farina. Un' intiera provincia potrebbe comodamente nutrirsi di quel grano, che cangiato in candida sottilissima polvere accagiona tante tisichezze tra' parrucchieri, che ogni mattina devono spargerne tante zucche e tante parrucche.

§. 5.

Uso soverchio di pane.

Ma e che diremo noi di quella universal abitudine, per cui tutti gli Europei fanno del pane il loro primo, principale alimento? Egli è questo un costume, che a me sembra doversi riprendere a gran ragione per ciò, che noi fin dai più teneri anni ci avvezziamo siffattamente a questo genere, ch' esso solo mancando grideressimo alla carestia, benchè gli altri tutti abbondassero a dovizia. V' hanno in tutte le altre parti del mondo delle nazioni numerosissime, le quali non conoscono l' uso del pane, e pur vivono sane e contente al pari di noi. Certi anni ci somministrano abbondantemente diverse altre vettovaglie,

---

decreto de' 13 marzo 1683 ne' conviti di nozze da tenersi nel contado non avessero a comparire oltre i prossimi parenti più di otto individui d' ogni sesso.

(†) Venticinque mila tonnellate di grano bastano per l' annuale mantenimento del popolo di Stockholm, mentre se n' adoprano centomila per provvederlo d' acquavite. *LINNÆUS*, *Amœnitates Academicæ*. Vol. VII. p. 264. — D. W.

e 'l popolo potria contentarsi di queste sole, senza aver altro a temere, che gli manchi di che vivere. La mancanza d'una sola spozie di grano ci mette nella massima desolazione, e ci porta ad ogni sorta di misfatti, sebbene avessimo da satollarci d'altre sostanze.

§. 6.

Vegetabili, che impiegar si possono per farne del pane.

Noi prepariamo il nostro pane col seme farinoso di diverse piante graminacee, del frumento cioè, della segola, dell'orzo, della spelta, dell'avena, e in alcuni paesi anche del grano saraceno, e del grano turco. Alcuni di questi diversi grani s'adoperano solo dalla classe più bassa del popolo e in tempi di carestia; e ora s'intridono da se soltanto, ed ora colla farina d'altra spezie. Se vogliamo prestar fede a Plinio, il primo pane, che fecesi, era di orzo (1). Conservavasi in Atene un'antica pratica, che solennemente ricordava a' cittadini l'invenzione del pane. Un giovane fanciullo festevolmente incoronato di spine portava un canestrino ripieno di pane, e scorreva tutte le contrade della città cantando ad alta voce: Io ho abbandonate le meluzzole, e ritrovato un cibo, ch'è molto migliore (2). Il pane d'orzo era a' tempi d'Augusto avvilito a segno, che

(1) Lib. XVIII.

(2) *Julii Cæsaris* BULENGERI, *De conviviis veterum libri quatuor*. Cap. XVIII.

lo si dava a' soldati, allorchè volevansi questi punire (1): questo stesso pane era la spezie più usitata tra la nazione ebraica (2). – Se 'l bisogno e la carestia di molto s'accrescano, convien che 'l popolo ricorra a biade meno ricche di farina, a diverse sorti di legumi, di corteccie d'alberi, di radiche e di frutta. La necessità ne insegnò ad impiegare le ghiande, le faggiuole, le castagne, le bacche del *rubus chamæmorus*, del *vaccinium vitis idæa*, del *vaccinium myrtillus*, dell' *empetrum nigrum;* noi adoperammo le zucche, le corteccie degli abeti, de' pini, delle tiglie, e degli alni; le radici del manioc; i pomi di terra; i cavoli rapa, le rape, le brionie; le radici della malva, del centonodi, delle iridi, del *gladiolus*, del colchico, dell' aro, del *dracunculus polyphyllus*, della filipendola maggiore, del felce, della bistorta, dell' elleboro nero, della mandragola, della *fumaria bulbosa*, del *lilium bulbiferum;* i semi del miglio, del riso, del miglialsole, de' girasoli, della *lychnis*, delle fave, delle lenticchie, del gran turco; diverse spezie del *convolvolus*, del *lotus;* torsoli e foglie di cavoli ec. (3). –

(1) *SVETONIUS in Augusto*. C. XXIV. – » Ut nimirum » tanquam bestiæ tractarentur «. *POLYBIUS*, Lib. VI.

(2) *Judic.* VII. 13. *Joh.* VI. 9.

(3) Leggasi a questo proposito la bella memoria del signor Parmentier: Quali sono le piante, che in tempo di carestia potriano sostituirsi a quelle, che servono d'ordinario alimento dell' uomo, e come si dovrebbero esse a tal oggetto preparare? – Vedi anche *D. J. F. GMELINS*, *Abhandlung von den Gewächsen, deren knollige Wurzeln gespeiset werden; in BALDINGERS Magazin für Aerzte.* 1. Band. S. 232. seq. – *Neueste Nachrichten von Kamczatska in SCHLÖTZERS neuem Briefwechsel.* VI. Heft. S. 343. – *GMELINS Reise durch Sibirien.* – *PALLAS Reise durch Russland*, e molti altri.

Gli antichi Norvegi riguardavano siccome persone voluttuosissime quelle, che mangiavano pane di solo grano. Tutti, dice Byllenborg, vi univano una buona parte di corteccie d'albero; e nelle antiche carte de' mugnai incontrasi ancora, quanta farina di corteccia d'albero essi dovessero somministrare a' loro padroni (1).

§. 7.

Importanza di tali scoperte.

Il governo deve usar de' mezzi, che stanno in suo potere, onde eccitar gli uomini ad istituire diverse esperienze, che ne conducano a discoprir sostanze, le quali possano supplire alla mancanza del grano. Egli è certo, che molte piante vi sono, le quali contengono de' principii analoghi o almeno non molto diversi da quelli di parecchie spezie di grani, che da noi impiegansi: e perciò dovriasi assegnare un premio considerabile al primo, che ne insegnasse a far del pane saporito e nutriente col mezzo di piante finora non usitate, le quali però tali sieno da potersi ritrovare in gran copia, o coltivare con poca spesa. — Colui, che il primo trasportò le patate in Europa e c'insegnò a coltivarle, sarà benedetto nella memoria d'innumerabili famiglie, a cui egli procurò un ottimo ed abbondante nutrimento. Il nostro secolo avria senza questo soccorso provato più d'una volta le miserie e gli orrori della carestia. — Parmentier, che insegnò a' Parigini

(1) Loc. cit.

come preparar del pane co' pomi di terra, rese loro un importantissimo servigio; ma egli non fu però il primo. Sono già molti anni, che queste nostre provincie ne fanno, intridendo le patate con un poco di farina, onde dare alla pasta la necessaria consistenza. Se avanti dieci anni mancato fosse questo pane, sariano state irreparabilmente perdute tante povere famiglie ridotte a quest' unico cibo; questa scoperta serve ora a ben nutrire molte migliaia d' individui. – Questo vegetabile, che appartiene al genere sospetto de' solani, è 'l solo alimento del povero contadino della Lorena tedesca, dell' Alsazia inferiore, del ducato di Dueponti, e di buona parte degli stati Würtemberghesi, Palatini e Badesi; egli ne mangia una minestra la mattina; ne fa una seconda minestra e un altro piatto a pranzo, se le lessa la sera, e vive e campa vegeto e sano, checchè ne dicano certi dotti scrittori, che gli minacciavano di grandi malattie (1). – Se ogni

---

(1) Pietro Martire, il primo che scrisse delle cose di Colombo, mandava li 13 settembre 1493 all' Arcivescovo di Granata: » Colonus reperit insulam *(ed era il nostro San » Domingo)*, et in hac homines natura contentos, cibis » depastos nativis, ex *pane radicali*, ex spitamalibus qui» busdam fructetis internodiis plenis, quæ ipsi terra suis » contegunt temporibus, ex quorum internodiis singulis sin» guli turgescunt globi in pyri aut cucurbitulæ similitudinem. » Hos maturos, uti nos rapas et raphanos, eruunt, ad solem » siccant, scindunt, terunt in farinam, pinsunt, coquunt, » comedunt. Vocant hos globulos *Agies* «. In un' altra lettera dello stesso autore scritta li 10 gennaro 1495 leggesi: » *Radicali* patriæ illius (America) *pane* vesci malunt nostri, » quam tritico; quod sapidi sit gustus, faciliusque stomacho

secolo fosse capace di discoprire un vegetabile, che al par di questo allignasse bene in ogni provincia, e desse sì abbondanti raccolti anche coltivato in terreni magri ed arenosi, non sareb-

---

» concoquatur; utrumque sunt experti ». SCHLÖTZERS *Briefwechsel.* X. Heft.

Egli è fuor d'ogni dubbio, che ciò, che quì scrivesi da Pietro Martire, intender si deve de' pomi da terra ossieno patate. Molte cose si dissero intorno al danno, che venir potrebbe dall'uso di queste radici, ma mille esperienze fatte negli animali e nell'uomo dissiparono questi fantastici timori. Lo stesso pur dicasi del dubbio, che alcuni mossero, intorno alla facoltà nutriente di queste radici. – Kesselmayer difese in Strasburgo una tesi, in cui sotto la presidenza dello Spielmann sosteneva, d'aver esaminata la farina di patate, di non avervi ritrovato il glutine nutriente qualunque processo egli adoperasse, ed essere perciò questo frutto poco salubre e poco nutriente. – *De quorundam vegetabilium principio nutriente.* 1759. §. 23. – E' convien dunque, che lo stomaco de' nostri contadini estragga dalla patata il sugo nutritizio meglio che non lo fanno le storte. Io vidi un prodigioso numero d'individui, i quali crebbero e vissero robustissimi con questo solo vitto; la Chimica non potrà mai persuadere nè a costoro nè a me ciò, che ne insegna il Kesselmayer. – L'America possede diverse altre piante dotate d'un' analoga virtù. Io trascriverò il seguente squarcio tratto da DE PAW, *Récherches philosophiques sur les Américains.* » La » principale nourriture des Américains établis à la côte orien» tale, étoit une plante empoisonnée, qu'on ne rendoit com» mestible, que par adresse. Je parle de tant d'espèces de » *Jucas*, et de *Manihot*, qui sont presque toutes *mortelles*, » lorsqu'on les mange *brutes*, comme elles sortent du sein » de la terre. C'étoit neanmoins ce *Manihot*, qui tenoit lieu » aux Indiens du seigle, et du froment, qu'ils ne connois» soient point. Il faut avouer, que l'histoire de l'ancien con» tinent ne nous offre pas d'exemple pareil, et quelqu'y soit » la somme des malheurs, on n'y voit point de peuple en-

be egli questa una scoperta per l'umanità più preziosa assai, che non quella delle miniere del Perù? – E fia egli dunque impossibile, che nello sterminato numero di vegetabili, che crescono

---

» tier qui ait été contraint de tirer son premier aliment d'un
» végétal vénéneux, hormis peut-être dans des tems d'une
» disette momentanée et extraordinaire, où l'on a eu recours
» à la racine de *l'arum*, qui est de toutes les plantes Euro-
» péennes la plus approchante du *Manihot* par sa qualité
» caustique et nutritive quand on la prépare «. Tom. I. p. 6. –
Io volli addurre queste osservazioni, onde altri maggiormente si persuada, non doversi noi lasciar prevenire da pregiudizio alcuno, allorchè si tratta d'introdurre delle innovazioni di questa natura. Un religioso del regno di Napoli propose nel 1595 al Vicerè Mondejar un suo progetto d'unire alla farina comune di grano, di cui preparavasi il pane, alquanto d'una radice, che possedeva tale facoltà nutriente, che l'esercito di Giulio Cesare se ne cibò alcun tempo, allorchè nell'Arabia era oppresso dalla carestia. Questa pianta era lo stesso Aro, che il popolo Francese chiama *Pied-de-Veau*. Il Vicerè era inclinato ad eseguir il piano proposto dal frate; ma il popolo, fomentato dalla nobiltà già d'altronde malcontenta, si sollevò sì tosto che n'ebbe il primo sentore. – *Histoire de Naples par* GIANNONE. Liv. XXXIV. chap. II. – Giulio Cesare scrive: » Fuit genus radicis inventum ab iis qui fuerant
» cum Valerio, quod appellatur *Chara*, quod admissum lacti
» multum inopiam levat. Id similitudinem panis efficiebat. tc. «
De bello civili, Lib. III. – Ma non parlando Cesare di nessuna ulterior preparazione, senza di cui l'Aro, semplicemente cotto nel latte, e non tostato al fuoco, non potriasi adoperare senza danno; potrebbe darsi, che questa radice, *Chara*, la quale per alcun tempo, benchè breve, potè nutrire un quarantacinque mila uomini fosse ben diversa dall'Aro, che non potrebbesi ritrovare in tanta copia. – *Journal Encyclopédique*, Janvier 1765. – Non v'ha gran pericolo, se si facciano delle esperienze in piccolo, e qui vi saria largo campo di fare delle scoperte, da cui ridonderebbe grande avvantaggio a tutta l'umanità.

sul nostro globo, e un buon terzo de' quali prospera nella nostra Europa, non se n'abbiano a ritrovare degli altri, che diligentemente coltivati non possano a simiglianza de' pomi di terra nutrire il genere umano, allorchè la scarsezza di certe derrate, di cui finora ci contentammo, ne minaccia carestia, fame, e morte?

Accostumando il popolo a contentarsi di diverse sorti di pane, e d'altri cibi, che gli possono tener luogo di quello, gli toglieremo a poco a poco quel grande amore pel pane di grano, e l'avvezzeremo a sopportarne il difetto senza minacciar rivoluzioni, e senza darsi alla disperazione, se questo gli venga a mancare.

§. 8.

Cautele da usarsi in quanto al pane.

Il pane, che vedemmo esserci tanto necessario, e formar parte sì considerabile di quanto prendiamo per nostro nutrimento, può avere delle qualità buone o cattive, secondo le qualità del grano o della farina, con cui preparasi, secondo il modo di cuocerlo, e finalmente secondo ch'esso è fresco, o raffermo.

§. 9.

Malattie, che guastano il grano.

Il grano è soggetto a diverse malattie, le quali lo alterano, e ne rendono sospetto o pericoloso l'uso, che se ne fa; altre volte avviene, che

vi s'unisca grande quantità d'altri semi, i quali o sono già per se nocevoli alla nostra salute, o almeno non danno farina fornita di facoltà nutritiva.

§. 10.

Del grano cornuto.

Tra le malattie principali, che s'osservano nelle biade, devesi contare il *grano cornuto* (*secale cornutum. Seigle ergoté. Ergot*). Ella è questa una malattia, a cui va singolarmente soggetta la segale; rare volte avviene, che la si osservi tra le altre spezie di grano. Uno o più grani della spica crescono con maggiore rapidità degli altri, prendono un colore bruno-oscuro, e comunemente la forma dell' artiglio d'un uccelletto, cui assomigliano anche in quanto alla grossezza ed alla lunghezza, avendovi certi grani, che giungono ad esser lunghi diciassette e più linee. La superficie esterna si trova tutta solcata da leggere scannellature longitudinali; il seme istesso offre internamente una farina, che quasi è bianca, la quale però, se in grande quantità venga impastata con farina sana, comunica al pane un colore, che tira alcun poco al violetto. Alcuni pretesero, che questo grano e la farina preparatane avessero qualche acredine (1), altri dissero, che il loro sapore uguagliava perfettamente quello

(1) NEBEL (*de secali cornuto ejusque noxis.* Gisæ 1771.) dice, che diverse esperienze insegnano, contenervisi un sale volatile, impuro, acre e stupefaciente, il quale si sviluppa mediante la fermentazione.

della segola comune (1). Sia com' esser si voglia, certo è che la maggior parte degli animali non amano punto questo grano, e che l' estrema fame può appena indurli a cibarsene (2). Questa malattia osservasi più di frequente negli anni molto umidi, e nelle regioni alquanto fredde; i campi, che di fresco vennero seminati di segale, ne producono spesse volte gran copia. — I grani, in cui manifestossi la malattia, non germinano se vengano seminati, e non comunicano il proprio vizio a' vicini. Questa malattia sembra essere stata sconosciuta agli antichi, e lo era forse, perchè non coltivavano quasi niente la segale. — Più d' ogni altro paese trovasi vessata da questo male la provincia francese di Sologne, la quale fu la prima a darle il nome d' *Ergot*, e a sospettare che tali grani contenessero qualche principio venefico. Que' poveri abitanti furono dopo il duro inverno dell' anno 1709 costretti a vivere della segale raccolta l' anno precedente, in cui v' avea una quarta parte di grano viziato. Poco dopo comparve tra moltissimi di questi miserabili la gangrena secca; per cui sgraziatamente perdevano un arto dopo l'altro (3). Questa sola provincia produce anche al giorno d' oggi maggior copia di *segale cornuta* che non tutta la Francia insieme; i suoi abitanti hanno tutti l'aspetto di persone estenuate, e presentano nello stes-

---

(1) *ZIMMERMANN*, *Von der Erfahrung*. II. Th. S. 242.

(2) *Mémoires de la Société Royale de Médecine*, années 1777. 88. p. 587. seq.

(3) *Mém. de l'Acad. des Sciences*. 1709.

so tempo delle pancie grossissime (1). La regia accademia d'agricoltura di Mans fece in questi ultimi anni stampare in Digione una sua *Memoria al popolo intorno al veleno latente nel grano cornuto*, in cui s'adducono le esperienze le più indubitate, e si ricordano le malattie poc'anzi osservate nella provincia di Sologne, dove per quest' unica cagione otto mila abitanti ebbero a morire oppressi da gravi sintomi maligni e dalla gangrena (2). Un covone, che avrebbe potuto dare all' incirca quattordici libbre di segola, ne diede otto once di cornuta. Quest' esperienza venne fatta nel 1777; ed è da notarsi, che il covone era stato lunga pezza sull' aia, e che molto grano viziato era stato perduto. — Dodici covoni presi indistintamente da un monte, i quali avriano potuto dare dodici staia di biada, diedero un quarto di staio di *grano cornuto* (3).

I Tedeschi incominciarono qualche anno dopo ad usar qualche attenzione ad un oggetto sì interessante. La facoltà medica di Marpurgo avea però gran tempo prima, cioè già nel 1596, insegnato, che una malattia epidemica regnante nell' Assia, i di cui principali sintomi erano spasmi e convulsioni, ripeter dovevasi dalla segale cornuta (4). Il Voigtland fu molestato da questa

---

(1) *Mémoires de la Société Royale de Médecine*, année 1776. p. 426.

(2) *Dictionnaire Encyclopédique*. Edition de Genève. Tom. XII. p. 928.

(3) *Mémoires de la Société Royale de Médecine*, année 1776. p. 427.

(4) *HORSTIUS*, *Oper.* T. I. Lib. VII.

malattia negli anni 1648. 1649. 1675; la Sassonia e la Lusazia nel 1716 (1); l'anno seguente ebbero a soffrirne diverse altre regioni della Germania; la Marca Nuova ne fu visitata l'anno 1741 (2). La rafania infierì pure nella Svizzera, cioè l'anno 1716 nel cantone di Zurigo, e l'anno 1709 in quelli di Berna e di Lucerna; i sintomi, che l'accompagnavano erano a un di presso quegli istessi, che s'osservarono nella Francia (3). Da quell'epoca in poi manifestossi quella malattia in diverse altre provincie della Germania; i suoi sintomi non sono più sì terribili che in sulle prime, ma la mortalità da essa cagionata non fu per ciò più leggera di molto.

§. 11.

La rafania.

La rafania, com'essa venne osservata e descritta in quest'ultimi tempi, consiste singolarmente in un certo formicolio, che sentesi alla cute, e in molte sorti di sintomi spasmodici e convulsivi, che si mostrano in seguito. In sulle prime s'osservano sempre nausee, vomiturizioni, vomito, cardialgia e dolori di basso ventre; rare volte avviene, che s'incontri della febbre; le potenze intellettuali sono non per tanto viziate ben di

(1) *De morbo spasmodico, epidemico, maligno, in Saxonia, Lusatia, vicinisque locis grassato.* Jenae 1717.

(2) *TISSOT, Nachricht von der Kriebelkrankheit.* S. 38. seq.

(3) *ZIMMERMANN*, loc. cit. S. 247. seq.

sovente ; l' ammalato cade in una profonda maninconia, e talor anche in delirio. La bulimia non è sintoma infrequente ; le scariche sono d'ordinario molto fluide, e molte volte s' evacuano de' lombrici, il che suole recar qualche sollievo. La malattia decorre in generale accompagnata da tutti i fenomeni, che ne indicano un' indole maligna ; la durata n' è lunga, e molti sgraziatamente vi soccombono. Rare volte osservasi a' nostri giorni la gangrena secca, sì frequente ne' tempi addietro ; compaiono bensì quà e là alcune vesciche ec., e alcuno arriva fino a perdere le dita delle mani o de' piedi.

§ 12.

Se la rafania venga prodotta dalla segale cornuta; esperienze fatte recentemente nella Francia. Se la segola diventi cornuta per causa della melume. La segola cornuta è nocevole.

Fuvvi alcuno, che si credette autorizzato a dubitare, se la rafania venisse realmente in noi accagionata dall' uso della segola cornuta. — Molte osservazioni s' addussero a questo proposito onde provare, che spesse volte ne venne mangiata grande quantità in un col pane, senza che perciò ne venisse danno alcuno. Pallas osservò, che nelle ubertose messi della provincia degli Isetti v' avea un' indicibile quantità di segola cornuta; gli abitanti la mangiarono in un coll' altra biada, nè egli, che si trattenne tra loro per tutto l'inverno, potè discoprire, che alcuno ne avesse a

soffrire incomodo di sorta (1). — Model non ritrovò, che la segale cornuta di Pietroburgo, contenesse alcuna qualità nocevole. Un accademico di quella città, il quale ad oggetto d'esaminar la storia naturale del paese recato s'era nell' interno dell' impero, gli scriveva nel 1777 d'aver osservata gran copia di segale cornuta in Tischillaba; nessuno degli abitanti vi poneva mente, imperciocchè ogni pericolo svaniva, allorchè que' grani erano seccati ed uniti con altra farina (2). — I medici del ducato di Schleswig-Hollstein, di quello d'Hannover e d'altre provincie avendo avuta occasione d'osservare la rafania negli anni 1770 e 1771 confessarono, che non se ne vide alcun segno in que' paesi, dove v'avea la maggior quantità di segale cornuta (3). Uden è d'opinione, che la rafania debbasi tutta ascrivere al glutine verminoso, e considerar la segale guasta come una semplice causa accessoria (4). – Schlegel, Parmentier, ma in particolar maniera Salerne s'impegnarono fortemente, onde dimostrare l'innocuità di quel grano.

La regia società medica di Parigi s'occupò in quest' ultimi anni d'un oggetto di tant' importanza, e incaricò l'abbate Thessier d'istituire a tal

---

(1) *Reise etc.* II. Band. S. 202.

(2) *Chemische Nebenstunden.* III. B.

(3) *Clemens* TODE, *Medizinisch-chirurgische Bibliotheck.* I. B. I. Stück. S. 156. – Vedansi anche le memorie e i consulti sulla rafania pubblicati in Coppenhagen l'anno 1773.

(4) *Briefe über Beobachtungen aus der praktischen Arzneiwissenschaft.*

proposito le opportune esperienze. Egli recossi a quest'effetto nella provincia di Sologne nel mese di luglio del 1777, dove esaminata attentamente la costituzione del suolo e quella degli abitanti, ed informatosi minutamente di tutte le circostanze, che aver potevano qualche rapporto colla segale cornuta, confermò nel luogo istesso le esperienze e le osservazioni, che altri avevano già intraprese. — Egli prese due anitre, una gallina d'India, e due porci, a cui tra l'altra pastura dava sempre una data porzione di segale cornuta; tutti e cinque questi animali morirono in breve tempo. Egli osservò nell' anitre e nella gallina, che loro pioveva dal naso un icore rossiccio; che in un' anitra erasi ingangrenita la lingua; e che la membrana mucosa che riveste la cavità del naso presentava in tutte e tre delle macchie gangrenose, che spargevano un fetidissimo odore; in tutti e tre questi animali videsi una manifesta vertigine con una particolar debolezza, e in un' anitra una paralisi d'un' ala. Le parti, che vennero affette ne' porci, furono le gambe, gli orecchi e la coda, che tutte intumidirono e divennero fredde. Il porco più vecchio diventò paralitico nelle gambe anteriori, gli si gonfiarono le articolazioni, in cui nacquero alcuni fori; s'infiammarono poi gli occhi; l'animale avea gran sete; le orecchie presero un colore piombino, che poi passò al nero; le gambe divennero fredde; le carni di queste ne cadevano a pezzi di varia grandezza; successe la gangrena secca nelle ossa del metatarso, per cui queste si separarono, e caddero via; l'animale barcollava di continuo, fu preso da diarrea, e

morì. – I visceri interni erano sani in tutt' e due le anitre, in quelli della gallina osservaronsi diverse macchie gangrenose. Il ventricolo, l'omento e le budella erano in parte infiammate in tutti e due i maiali (1). Analoghi a questi furono gli esperimenti di Salerne e di Read, i quali nutrirono di segale cornuta diversi animali, che tutti ebbero a morirne (2). Un decotto di questo grano dolcificato con un po' di miele ammazzava in pochi minuti tutte le mosche, che ne avevano gustato (3). So che si raccontano diversi altri esperimenti, l'esito de' quali non fu sempre mortale; ma egli bisogna, che la quantità adoperata non fosse forte abbastanza, e di molto minore di quella, che un abitante di Sologne mangia in un solo quarto d'anno; se la segale ne somministra molta di cornuta.

Egli è vero, che ciò che uccide gli animali non produce sempre lo stesso effetto anche nell' uomo; ma ciò non pertanto non so vedere, che grandi obbiezioni muover si possano contro quanto accennai.

I contadini mangiano molti anni della segale cornuta senza che tra loro nasca la rafania. — Io non lo nego; ma ciò ad altro non vale che a provare, che quel grano non è egualmente nocevole in tutti gli anni, non lo è in tutti i paesi, e non lo è in ogni dose anche picciola. – In questo punto possono subentrare certe circo-

---

(1) *Mémoires de la Société Royale de Médecine.* Tom. II. loc. cit.

(2) *THESSIER*, loc. cit.

(3) *Acad. des Sciences*. T. II. *des Savans étrangers.*

stanze, le quali impediscano, che cause analoghe dieno effetti analoghi. Osservazioni pressochè generali s'accordano nell' insegnarne, che la segale cornuta già vecchia perde gran parte di quella forza stupefaciente, che aveva fresca; e può quindi il popolo mangiarne senza gravi incomodi, quand' egli non sia astretto a far macinare il grano quasi ancor verde (1). Oltreciò conviene osservare, che chi non è obbligato a vivere di solo pane di segale potrà facilmente rintuzzare l'attività del veleno, s' egli nello stesso tempo mangi diverse altre sostanze (2). – Egli mi sembra quindi, che la segale cornuta abbia nel 1709 prodotta la rafania in paesi tra se tanto diversi per ciò, che essendo stato quel lungo e crudo inverno seguitato da una carestia universale, incominciarono a mancare diversi generi di vettovaglie fresche. Lo scorbuto non manifestasi tra' marinari costretti a vivere di cibi cattivi, se non allorquando manca loro ogni nutrimento vegetabile; egli parrebbe quasi, che altrettanto ne fosse della rafania, allorchè il popolo altro non ha di che vivere, se non il pane corrotto e guasto dalla segale cornuta.

Potrebbe anche avvenire, che la segale, che incominciava a guastarsi in certe primavere umide, che sappiamo essere dannose a' seminati, venisse poi da una state molto calda seccata in guisa, che quel principio volatile, in cui sta il veleno, venisse tutto o in gran parte a disperdersi.

---

(1) *Mémoires de l'Académie des Sciences*, année 1740.
(2) Vedi il §. 13.

Alcuni scrittori impegnatisi a volere spiegar la contraddizione delle sentenze intorno all' insalubrità di questo grano, dissero, ch' esso era in se stesso del tutto innocente; e, poichè negar non ne potevano i perniciosi effetti, cercarono di ripeterli dalla melume, di cui furono bagnate le spiche. Insegnano quindi, che il pane di segale cornuta stata bagnata dalla melume, aveva un sapore leggermente dolcigno; che un infuso di questo grano medesimo aveva un cattivo odore, e si ricopriva d' una pellicciatola restando qualche tempo all' aria (1).

Bequillet ci fa osservare, che dalla segola cornuta macerata per 24 ore nell' acqua tepida si separa generalmente una certa sostanza, la quale raccolta alla superficie dell' acqua presenta diversi colori; l' acqua istessa si corrompe, e si putrefa in brevissimo tempo (2). – Ma quì converrebbe dimostrare, che la melata fosse realmente nocevole a segno da poter produrre in noi un male, com' è la rafania. – Diasi, ch' essa tenga veramente del venefico, non avremo noi ragione di dire, che le pioggie continue sieno capaci di lavare le spiche, sicchè non ve ne resti? — Questo sugo, per quanto ne insegnano le osservazioni del mio dotto amico Niesen, altro esser non sembra, che un liquore, cui diversi insetti (del genere linneano *Aphis*) secernono in gran copia e depongono sulle foglie. Le formiche, che sempre accompagnano questi animalucci, sanno,

---

(1) *LENTIN*, *Beobachtung einiger Krankheiten*.

(2) *Dictionnaire Encyclopédique*. Edition de Genève. T. XII. p. 926. 11. 2.

affine d'aver nutrimento più abbondante, solleticarli con mille toccamenti in guisa, che ne depongano maggiore quantità (1). Le api si dilettano grandemente di questa dolcigna viscosità; nè noi sappiamo perciò, che essa arrechi loro alcun danno. Il precitato signor Consigliere camerale Niesen prese alcune foglie d'un vecchio ciriegio ben cariche di melata, e le mise in vicinanza de' suoi alveari; le api incominciarono tosto a mangiarne, nè desistettero prima d'aver intieramente finito. » Alcuni hanno osservato, che » le api sortono dagli alveari in picciol numero » e di rado allorchè v'è di molta melume sulle » foglie, e cercando la cagione di tal fenomeno » credettero, che ciò provenisse dalla melume » istessa. Questo sospetto è fondato, e la cosa » non può non essere così. Ma la ragione prin» cipale cercar si deve nella coltivazione delle » api istesse. Le api riempiscono in breve gli » alveari, allorchè su' numerosi tigli del giardi» no di corte di Schwezingen trovasi grande » quantità di melume; la melume non è an» cor del tutto finita, quando le api incomin» ciano a desistere dal lavoro; ma l'apparente » loro neghittosità disparirà sì tosto, che diasi » loro nuovo spazio vacuo da riempire. Egli par» rebbe a vederle, che sortissero tutte da nuovi » sciami. Io mi determinai perciò ad ingrandire » in que' giorni i miei alveari, e la laboriosità » delle mie api continuò senz' interruzione. Non » vidi mai che la melume cagionasse loro al-

(1) *Bemerkungen der physikalisch-ökonomischen und Bienengesellschaft zu Lautern*, vom Jahr 1769. S. 143. seq.

» cuna malattia, sebbene stessero su i tigli delle
» intiere giornate. – Le mie api non diedero
» alcun segno di malattia da molti anni in quà,
» sebbene la melume formasse mai sempre il
» loro principale nutrimento « (1). – Benchè egli sia molto probabile, che la melume venga tutta cagionata dagli insetti suddetti, non voglio quì mettermi a convincerne chi non ne fosse persuaso; solo dunque gli farò osservare, che si vede un campo restare intieramente libero da quella spezie di rugiada, mentre i limitrofi ne sono tutti coperti, e s'incontra costantemente, che ne sono unicamente inquinati i grani cornuti, e non già quelli, i quali, benchè sulla medesima spica, sono sani. Queste due osservazioni sono a mio credere tali da farci conoscere, che la cagione di questo fenomeno non può essere universalmente diffusa, come per esempio saria una rugiada di particolare incognita natura che nuoti nell' atmosfera. – Dimostrata intieramente l'opinione, ch'io quì esposi, perderem allora forse parte di que' sospetti, che in noi nascono e più grandi e più speziosi, allorchè esaminiamo una cosa sconosciutaci.

Ciò posto, sebbene alcune osservazioni ed esperienze particolari provino, che la segola cornuta fu alcuni anni del tutto innocente, resta però incontrastabile, che questo grano mostra alcune volte d'avere una facoltà venefica. – Diceva perciò Baumer: » Se questo grano (che
» già dissi trovarsi in altre spezie di biade) con-
» tengasi in picciola quantità nella segola o nell'

(1) Loc. cit. S. 165.

» orzo, non può esso recare gran nocumento.
» Ma quando esso vi sia in maggior copia, sic-
» chè formi la quarta o la terza parte e fin
» anche la metà della raccolta, dubbio non
» v' ha, ch' esso non abbia prodotta la rafania,
» male d' indole spasmodica ed epidemica, il
» quale incomincia lentamente, dura gran tempo,
» e solo può vincersi mutando intieramente il
» genere d' alimento. Raccolte così disgraziate
» furono quelle, che ne' due umidissimi anni del
» 1770 e 1771 si fecero in molti paesi del lan-
» graviato di Hassia-Darmstadt, dove se ne vide
» grandissima quantità ne' novali « (1). Sia però che il terribile male della rafania dipenda dalla melume o dalla segola cornuta, su di cui vedemmo, ch' essa s' osserva, poco ciò importa alla Polizia. Quand' anche certo non fosse, che dall' una o dall' altra di queste cagioni venisse quella gravissima malattia, basterebbe il solo sospetto per autorizzarne a proibir l' uso di queste morbose escrescenze delle biade; e ciò vale singolarmente, dacchè imparammo, che la farina ricavatane non dà nessun nutrimento. Le-Sage si diede ad esaminarla colla massima diligenza, e non riuscì a discoprirvi quel glutine, che forma il principio nutriente d' ogni buona farina (2). In vece di questo vi si ritrova una viscosità acre, la quale difficilissimamente puossi digerire dallo stomaco, e prende un' indole quasi caustica, per

(1) *De Politia medica*. §. 61. p. 53. 54. – Vedi anche la citata dissertazione di Nebel recata in Tedesco dal signor professore Baldinger.

(2) *Gött. gel. Anz.* 1777. *Zugabe* 31. Stück.

cui irritando specificamente i nervi del basso ventre (come avviene nella colica di Devonshire indotta dal sidro adulterato col piombo (1)) cagiona poi nelle parti più rimote del corpo que' terribili sintomi, che solo spiegar si possono per mezzo del gran consenso, che regna tra' nervi tutti della nostra macchina.

§. 13.

La golpe, il carbone, e la ruggine rendono il grano sospetto e poco nutriente.

Tra le malattie delle piante frumentacee annovererò anche la golpe e 'l carbone *(ustilago, nielle)*, e la ruggine *(robigo, rouille)*. – E' conviene, che quest' ultima malattia fosse frequente tra le biade degli antichi Romani; poichè Numa avea loro ordinato di venerare la Dea *Rubigo* o *Robigo*, in onor della quale, onde preservasse i seminati dalla ruggine, celebravansi annualmente delle solenni feste li venticinque d'aprile; queste dal nome della Dea dicevansi *Robigalia*, e in esse sacrificavansi de' giovani cagnolini (2). – La ruggine è una polvere minuta di color giuggiolino, che s' attacca alla spica ed alle glume di molte piante graminacee, e priva i grani infetti della

(1) *Lentin*, loc. cit.

(2) *Ovidius*, Fastor. IV. 911.

Aspera *Robigo*, pareas cerealibus herbis.

e altrove

Hinc mala *Robigo* virides ne torreat herbas,
Sanguine lactentis catuli placatur et extis.

loro farina, e per conseguenza dei principii nutrienti. Quest'è forse quella malattia delle biade, di cui i padri del concilio tenutosi in Francfurt l'anno 764 dissero: I diavoli hanno mangiato il grano fuor dalle spiche nell'anno di quella grande carestia, perchè non eransi pagate le decime (1). La golpe è un male distinto dal carbone; entrambi sono però ereditarii, se il grano seminato sia recente; la facoltà d'infettar le altre piante perdesi a poco a poco a misura, che 'l grano invecchia. Il frumento va soggetto a questo male più che ogni altra spezie di biada; i grani che ne sono tocchi altro non offrono, che una polvere nera fetidissima (2). La golpe conserva intatta la superficie esterna del seme, nè altro vi si scorge che un po' di maggior volume; l'interno del grano contiene quella tenace polvere sopra descritta: il carbone si conosce più presto, poichè in esso alterasi anche la superficie esterna (3).

Discordi sono gli scrittori nello stabilire, quale effetto produca in noi il grano dalle suddette malattie viziato: i due opposti partiti recano in campo delle osservazioni e degli esperimenti, che si contraddicono. Sarcone ne parla così: La golpe è molto frequente ne' seminati del regno di

---

(1) *Cap. Francof.* a. 794. C. XXIII. p. 592.

(2) Sopra la golpe e 'l carbone delle biade trovasi un eccellente articolo in KRÜNITZ, *ökonomische Encyclopädie*. VI. Theil. S. 380. Vedansi anche le *Mémoires de l'Académie Royale des Sciences*, ann. 1772. Tom. I. - Havvi chi pretende, che il grano carbonoso non possa infettare i semi sani. Veggansi *Rheinische Beyträge* von 1778. VII. Heft. S. 30. seq.

(3) TISSOT, *Nachricht von der Kriebelkrankheit*. S. 20. seq.

Napoli; » ma non perciò usandone (del grano » viziato) nasce da tal principio male alcuno » epidemico e d'indole maligna. Il più, che io » abbia sovente osservato sopravvenire all'uso » sollecito di tal frumento, si è stato un facile » peso nel capo, che talvolta è degenerato in » cefalea; una stanchezza generale; una facile » diarrea; vizii emendati facilmente con oppor» tuno emetico, e che io non osservava mai pro» dotti dal frumento medesimo usato nell' inver» no « (1). E quì è da notarsi che questo grano conteneva di molta veccia e loglio. Il dottore Zona fece delle osservazioni analoghe in altre parti del regno. Wedel e Wolff erano in questo proposito della medesima opinione (2).

I medici dell' Annoverese e dell' Holstein sono d' avviso contrario. Essi osservano, che tutt' i paesi, in cui negli anni 1770 e 1771 erasi manifestata la rafania, aveano mangiata farina di grano guasto dalla ruggine; e insegnano, che tale grano è nocevole agli uomini ed agli animali, sia che lo mangino ridotto in pane o in qualunque altra guisa. La rafania osservossi solo dopo ch' era stato fatto uso di quel grano; alcune volte vidersi aver origine delle recidive, se ammalati una volta guariti tornati fossero a quel pericoloso alimento; quel grano perde molto di quella perniciosa attività coll' andar del tempo, col venire tostato o soleggiato; gli individui,

(1) *Geschichte der Krankheiten, die durch das ganze Jahr 1764 in Neapel sind beobachtet worden.* II. Theil. §. 291.

(2) Loc. cit. — *HALLER, Dissertat. ad morborum curationem.* 255. p. 552. 58. ed altri.

che insieme colla farina guasta dalla ruggine possono simultaneamente aver altri cibi, hanno a soffrirne poco, e quasi niente, se usar possano di qualche dieta animale. Sia poi che 'l grano trovisi infestato dalla golpe o dalla ruggine certo è, che contienvisi un veleno della natura de' narcotici, e che la rafania altra causa eccitante non riconosce fuori dell' uso di pane o di farina, alterati da diverse sorti di grani sospetti (1).

Prendasi pur la quistione sotto qualunque aspetto si voglia, certa cosa è, che il grano di quella sorte è sempre poco nutriente, e ben di spesso sospetto a gran ragione. — Il povero contadino costretto a cibarsi di pane, buona parte del quale in certi anni è composto di quella cattiva farina, si priva a poco a poco della quantità necessaria d' alimento. La tenacità di quest' impura pasta lascia nello stomaco un glutine indissolubile, il quale può dar origine a quelle mucosità verminose de' bambini, che loro riescono alcune volte mortali, ad ostruzioni ostinatissime, e fin anche ad una vera consunzione. Quand' anche nella segale cornuta, nel grano rugginoso o carbonoso dimostrar non si potesse l' esistenza d'un vero veleno, basterebbero da se sole le circostanze addotte per determinare la Polizia a pubblicare in tal punto alcuni saggi provvedimenti.

---

(1) Tale è la relazione di que' medici pubblicata in Koppenhagen dal signor medico di corte TODE, *Medicinisch-chirurgische Bibliothek*. I. Band. I. Stück. S. 156. seq.

§. 14.

Semi sospetti, che mangiansi tra 'l grano.

Più che la degenerazione effettiva del grano, meritano la mia attenzione diverse sorti di piante, che crescono tra le biade, ed alterano la farina, se vengano macinate insieme. Il cavaliere Bäck, archiatro del re di Svezia ne parla così: „ Spesse fiate avviene, che il povero contadino „ contando sul grano, ch' egli sarà per racco- „ gliere, resti con suo gran dolore sorpreso ve- „ dendosi mancare le spiche sane, e 'l suo cam- „ po coperto di *raphanus raphanister* LIN., di „ *bromus secalinus* LIN., e d'altra simile zizza- „ nia, i semi di cui, invece di servire a con- „ servargli e vita e salute, lo precipitano in pe- „ ricolose malattie. Pane e farina d'un grano „ in cotal guisa alterato servir devono alcuni „ anni a' bisogni degli individui d'una famiglia, „ d'una città, d'un distretto, e fin d'un' intiera „ provincia. Quindi meraviglia non fia, se na- „ scer si veda una terribile malattia d'un gene- „ re singolare; i bambini e i più giovani ca- „ dono, come l'erba in sul prato; i genitori e „ i più attempati devono anch' essi soccombere „ al funesto destino. L'esperienza di tutt' i se- „ coli s'accorda nel dimostrarci questa triste ve- „ rità; e la nostra povera patria può fornircene „ molte prove irrefragabili. Tutti conoscono „ la dolorosa storia degli abitanti di Helsinge- „ land, i quali nell' anno 1709 vennero presi „ da ogni sorta di dolori e fino dal delirio dopo

» che mangiato avevano pane fresco preparato
» con segola guasta. L'anno 1737 v'ebbe un
» prodigioso numero di sventurati, i quali ven-
» nero attaccati da mali spasmodici del torace,
» da cefalee, e da altri incomodi; molti ne per-
» dettero la vita in brevissimo tempo: cagione
» di tanti mali erano la birra e 'l pane prepa-
» rati con grano fresco, ch' era stato portato
» nelle capanne ancor umido e molle. L'anno
» 1742 nacquero molte violente malattie, feb-
» bri acute e disenterie a cagione delle biade
» agghiacciate, ammuffite, infradiciate. Essendo
» nell' umidissima state del 1756 cresciuto di
» molto loglio tra le messi della provincia di
» Ostgothland accadde, che tanto il pane quanto
» le bevande preparate con quel grano cagionas-
» sero de' dolori di testa e de' mali d'occhi.
» Gli abitanti divenivano vertiginosi, siccome
» suolesi dall'acquavite, avevano de' tremori alle
» mani, e dell' enfiagione ai genitali. Noi
» abbiamo de' forti motivi per credere coll' ar-
» chiatro e cavaliere Linneo, che la cagione di
» quella particolar malattia (*Dragsjukan, rapha-*
» *nia*) ripeter si debba da' semi del *raphanus*
» *raphanister*; questo costò la vita a moltissi-
» mi individui di varie provincie, e principal-
» mente di quella di Smoland, di Blekingen ec.,
» allorchè negli anni 1746, 1754 e seguenti si
» propagò quel male per quel territorio, quasi
» fosse di natura contagiosa « (1). Galeno rac-
conta, che essendo in un anno di grande steri-
lità cresciuto molto loglio tra il grano, e che

(1) Loc. cit. S. 376.

non avendonelo i contadini e i fornai separato col mezzo di certi crivelli, avvenne, che moltissimi ne soffrissero tosto de' dolori di capo. In molti di quelli, che ne aveano mangiato, si videro al principiar della state comparir delle ulceri cutanee ed altri fenomeni, che tutti dinotavano la corruzione de' loro umori (1). Nel distretto d'Imereti appresso Radscha nell' impero di Russia cresce pure moltissimo loglio tra le biade; ond' è, che tra quegli abitanti s' osservano cefalee, sogni torbidi, e certi spasmi delle gambe. — Gmelin descrisse gli effetti, che il loglio in noi produce, e ne reca varii esempi. » Il loglio, dice egli, » secondo la diversa costituzione dell' individuo » e 'l vario modo, con cui venne introdotto nel » di lui corpo, produce una certa ubbriachezza, » che talora dura qualche tempo, dolori e gra- » vezza di capo, vertigini, debolezza e confu- » sione de' sensi esterni, oscurità ed immobilità » degli occhi, tintinnio e assordamento degli » orecchi; alcune volte de' lievi e passaggeri » moti di stupidità ed insensibilità, tremori de- » gli arti e di tutto il corpo, spossatezza uni- » versale, freddo delle estremità, difetto della » favella, grandissima difficolta e fin anche im- » possibilità d'inghiottire; ansietà, cardialgie, » contrazioni spasmodiche dello stomaco, e spe- » zialmente nella regione de' due orifizii. Esso » cagiona altresì de' frequenti conati di vomito, » e alcune volte il vomito istesso, larghi sudori » freddi, orine copiose, tremori, convulsioni, » le quali talora vanno a finire in paralisie.

(1) *De alim. facult.* C. XXXVII.

» Fenomeni più rari sono le emorragie, il de-
» lirio, i vizii ostinati degli occhi, l'apoplessia,
» e la morte, la quale solo alcune rarissime
» volte avviene repentina. Molte epidemie si vi-
» dero nascere tra' soldati e tra il basso popolo,
» che avevano fatto grande uso di grano allo-
» gliato « (1).

Molt' altre piante vi sono, che crescendo tra le messi uniscono i loro semi al grano; le principali sono il vilucchio, il *Thlaspi bursa pastoris* LIN., le veccie, il papavero erratico, il ciano o fioraliso, e moltissime altre. Ma da queste non abbiamo a temere alcun danno, quando non ve ne sia una smodata quantità; tutte però forniscono un alimento non salubre e non buono, ond' è che il grano, che molte ne contenga, dà una farina, la quale non nutre quanto dovria.

§. 15.

Mezzi onde impedire i danni, che tali biade potriano cagionare. Se debbasi permettere, che i mugnai facciano commercio di farina.

Sviluppati, per quanto a me s' aspettava, i principali vizii delle granaglie, sono ora in dovere di riferire i migliori mezzi, con cui togliere il danno, che potrebbe venirne. Per quanto s' impegnassero gli agricoltori non poterono finora di-

(1) *Johann Friederich* GMELIN'S *Abhandlung von den giftigen Gewächsen, welche in Deutschland und vornehmlich in Schwaben wild wachsen*, S. 62. – Lo stesso, *Allgemeine Geschichte der Pflanzengifte*. S. 253. seq.

scoprire alcuna via, onde preservar le biade dalla ruggine, dalla golpe, o dallo sviluppo del grano cornuto *(Ergot. Secale cornutum)*; i loro avvertimenti si riducono dunque a raccomandare, che diligentemente si separino i grani viziati, e le semenze, che potrebbero render impura la biada. L'anno 1676 venne proposto alla reale accademia delle scienze di Parigi, che non potendosi ritrovar mezzo migliore, quello solo restava di ordinare a' mugnai, che non avessero a macinar grano, il quale ne contenesse di cornuto. Il sig. Pontchartrin, essendogli dall'accademia state fatte delle rimostranze, ne scrisse all'intendente d'Orleans; questi ordini furono di bel nuovo rinnovati nel 1716; e 'l vescovo di Mans rilasciò una pastorale a' suoi popoli della parrocchia d'Yvre, in cui raccomandava loro di non portar mai il grano al mulino, se prima con un crivello non ne avessero separato quello, ch'era cornuto (1). — Il sig. Tode riportando i diversi pareri intorno la rafania, che gli erano stati comunicati da' medici dell'Annover, di Schleswig-Hollstein e d'altri paesi, propone alcuni riflessi onde preservar gli abitanti da quella malattia; io riferirò quanto egli ne insegna, e andrò di mano in mano soggiungendo le mie osservazioni.

1) » Essendo che la zizzania cresce singolar-
» mente in certi campi, e 'l grano vi si vizia
» diversamente a preferenza di certi altri, con-
» verrebbe cercar di trarre da queste terre mi-
» glior partito, coltivandovi dell'altre piante, co-
» me i pomi di terra, le lenticchie, le fave ec. «

(1) *Dictionnaire Encyclopédique.* Edition de Genève. Verb. *ERGOT.*

L'abbruciare le stoppie, e l'arare più diligentemente il terreno gioverebbero forse per distruggere o rendere sterili i semi della zizzania. Niebuhr ci racconta, che in Persia ne' contorni di *Grâ* e in altri ancora, dove per mancanza di braccia giacciono incolti grandi tratti di terreno ubertosissimo, suolesi sempre abbruciar l'erba, quando vuolsi ridurre a coltura qualche campo, come fassi presso di noi colle lande, poichè le ceneri danno un eccellente ingrasso (1). Nella provincia di Westreich usasi lo stesso, allorchè raccolti i pomi di terra s'incendia lo strame, ch'era restato sul campo.

2) » Non bisogna mai mietere le biade, se » non sieno ben mature, nè batterle, se non » quando sono ben secche «.

Tutt'e due queste regole vanno soggette a molte eccezioni. Se il grano stia troppo lungo tempo sul campo, se ne perde buona parte; nè tutte le famiglie possono senza grave incomodo aspettar tanto a trebbiare le loro granaglie.

La stagione cattiva obbliga alcune volte i contadini ad affrettarsi a raccoglier la messe ed a condurla nelle capanne; certo è però, che taluni hanno in ciò soverchia fretta senza che ve ne sia l'espresso bisogno. V'ha ne' paesi dove coltivansi viti, il particolar costume di cogliere in diversi vigneti alcuni grappoli d'uva, e di recarli al magistrato del luogo, allorchè s'avvicina il tempo della vendemmia: questo esamina le uve, e trovandole immature, le buccie ancor molto grosse e 'l sugo molto austero, ordina, che si debba

(1) *Reisebeschr.* II. B. S. 180.

sospendere la vendemmia, quando pressanti circostanze non lo obblighino a disporre altrimenti. Tale cura non hassi delle granaglie, che pur sono più necessarie del vino; ogni proprietario è padrone di mieterle quando a lui piace. I paesi, che desiderano di mantenersi nel commercio del vino la buona riputazione, di cui godono, usano in generale la massima attenzione nel determinare il miglior modo di raccoglier le uve, di spremerle, e di conservare e vendere il vino, che ne proviene. I magistrati, che vedono questa necessità in quanto al vino, non la vedono in quanto al grano, sebbene il primo formi la bevanda di piccolo numero d' individui, e dal secondo la maggior parte traggano e cibo e bevanda, poichè paragone non v' ha tra 'l consumo della birra e quello del vino. Egli sarebbe però da desiderarsi grandemente, che tutte le città di molto popolo avessero alcuni ispettori delle granaglie, come l' antica Roma aveva i suoi *Ædiles cereales*. Non potriasi egli ordinare, che siccome alcuni individui a ciò destinati si recano ad esaminare i vigneti, così ve n' avesse, che andassero a vedere i seminati, e giudicassero, quando permetter si possa, che i proprietarii facciano la messe? Triste spettacolo ci presentano le povere famiglie, che incominciando a mancar di pane prima del tempo di mietitura, tagliano le spiche ancor verdi, le tostano ne' forni, e le recano dall' aia al mulino, onde prepararsi con quell' insalubre farina un pane glutinoso, e stivare l' affamato ventricolo con una sostanza, che non può ridonare le forze perdute al corpo di già consunto dalla miseria. Un po' di provviden-

za e di compassione da parte della Polizia basterebbero a togliere tutti questi dannosissimi abusi. Alcune staia di biada solleverebbero l' indigente, ed egli ne farebbe in breve la restituzione. — Chi volesse mai dubitare di quanto io dissi, visiti alcun poco i mulini, e vedrà quante famiglie vi portano delle picciole partite di grano fresco raccolto prima che i grandi possessori incominciassero la messe, vedrà quanto una tal costumanza influir debba sulle malattie, che tra 'l basso popolo s' osservano nella stagione della raccolta delle biade. Gli abitanti più poveri della provincia di Sologne, e lo stesso avviene in diverse regioni della Germania, aspettano con incredibile impazienza il momento della messe; i loro bisogni gli sforzano a prevenirlo, ed a tagliar grano che basti loro per una o due settimane: il grano raccolto si batte, si soleggia, e senza separarne il mal seme, che vi è, si reca al mulino, e in breve fassene del pane (1).

Siccome io dissi, non doversi accordare la licenza di far la messe, se non dopo d'aver riconosciuto, che 'l grano è perfettamente maturo: vuolsi pur anche ordinare, che da' diversi campi del distretto si presentino alcuni saggi del grano raccolto; oppure, e ciò fia forse meglio, che alcuni individui si portino a visitare le capanne e i granai di diversi proprietarii. Su di tal riflesso propongono i medici sopraccitati:

3) » Che vengano diligentemente esaminate » le biade, onde discoprire, se vi sieno grano » cornuto, altri semi nocivi, ruggine, carbone ec.,

(1) *Mémoires de la Société Royale de Médecine.* Tom. I. p. 429.

» e se il rimanente del grano abbia buon colore ec.

4) » Il grano giudicato sospetto devesi tosto » adoperare ancor fresco per fare alcune espe» rienze, da cui apparisca, se esso riesca no» civo alle diverse spezie d'animali, in cui hassi » a fare la prova «.

5) » Qualora per tale via si pervenga a ri» trovar nelle biade qualche principio nocevole, » sarà necessario di replicare gli esperimenti in » presenza de' contadini. E qui è da osservarsi » bene, che i miracoli della chimica possono » forse essere utili, e forse dannosi, perciò che » il popolo potrebbe non prestarvi credenza «.

Io sono d'avviso, che non occorra far altre esperienze intorno al grano cornuto, carbonoso, rugginoso, e nè meno intorno a quello che contiene grande copia di loglio. I curiosi potranno sempre farle da se onde confermarsi nella loro opinione, o combattere alcuni dubbii, che contro di quella si movessero. La Polizia deve dividere la sua attenzione tra tanti oggetti, che tempo non le avanzerebbe da fare queste osservazioni, le quali d'altronde sariano superflue, perchè verterebbero ogni anno sullo stesso affare. Il contadino sorride maliziosamente, se avverte, che gli si vogliano insegnar cose, cui egli è persuaso di conoscere in gran parte ottimamente; egli è dotato d'astuzia bastante per discoprire gli errori di chi vuol fargli il dottore in materie a lui cognite, e allora è perduta ogni autorità, nè v'ha più speranza di far su di esso alcuna impressione. Gli esperimenti chimici vanno sempre soggetti a molte eccezioni, ed io non vorrei mai che confidandovi di soverchio taluno avesse ad abusarne.

6) » Il governo dovrebbe pensare a' mezzi di
» procurare al popolo la quantità necessaria di
» segale buona, finchè stagionatasi, e seccata
» bene la sospetta, si facciano dopo qualche tem-
» po delle esperienze per conoscere s' essa possa
» mangiarsi senza correre alcun pericolo «.

Somministrare del grano a' bisognosi, finchè i seminati sieno ben maturi, o finchè la messe più non faccia temere alcun danno dev' esser sempre la prima principale cura de' magistrati. Io vedo bene, che s'incontreranno di grandi difficoltà, ma fia facile impresa il toglierle, se convenientemente riflettasi all' importanza dell' oggetto.

7) » Sebbene la segale non desse che de'
» sospetti non molto forti, converrebbe però sem-
» pre cercare di separarne sollecitamente i grani
» viziati o dilavandola, o pure passandola per il
» crivello «.

8) » Per maggior sicurezza importerebbe di
» tostarla prima ne' forni, di farla poi macinare,
» e d' aspettare alcun tempo prima d' adoperarla
» a farne del pane «.

Quando non puossi altrimenti impedire, che tra le biade non nasca di molta zizzania, non ci resta altra via che quella di separare il grano sospetto dal sano. – Onde separare il loglio, dice Gmelin, che in molti paesi della Svevia usasi un certo crivello fatto espressamente e traforato in guisa, che tutt' i semi di quella pianta vi possano passare; i forellini sono un po' più allungati che quelli de' crivelli ordinarii (1). Le Sage e diversi altri scrittori sono d'avviso, che basti

(1) *Von den giftigen Gewächsen etc.* S. 65.

gettare il grano allogliato colla pala sì lungi, che si può; in tale guisa i semi del loglio specificamente più leggeri di quelli del grano si troveranno da questo divisi (1). Il grano cornuto, il rugginoso e 'l carbonoso si sceveranno comodamente col mezzo del crivello, o con quello dell' acqua, in cui i grani sospetti galleggiano, o finalmente col vaglio (2). Col tostar le biade ne' forni si toglie al mal seme gran parte della perniciosa attività, ma non s'impedisce però che tra la farina buona ve ne sia molta di cattiva, onde il pane riesce e più scipito, e meno nutriente.

9) » Conviene ammonire i popoli, a trovar » altre vie onde impedire, che sì ingordamente » non ingoino il pane fresco ed ancor caldo.

10) » Allorchè il popolo avrà a vivere di pa- » ne o farine non esenti da ogni sospetto, sarà » cosa utile di raccomandargli di mangiare qual- » che pezzetto di lardo o di butiro, oppuranche » qualche cucchiaiata d'olio di lino.

11) » A tal fine conviene che il governo cer- » chi di conservare l'abbondanza e 'l buon mer- » cato di queste derrate, oppure di provvedere » la necessaria quantità di segale sana; e questo » è senza dubbio il miglior partito.

---

(1) *Göttingische gelehrte Anzeigen. Zugabe* 1777. XXXI. Stück. S. 385.

(2) *Mémoires de la Société Royale de Médecine*. T. I. p. 428. — I mugnai della provincia di Sologne hanno tutti certi crivelli con forellini minutissimi, i quali servono soltanto a cavare dal grano quella sottile polvere, che cuoprirebbe tutto il mulino. In tale modo macinasi il grano buono e 'l cornuto, ed ogni sorte di semi, che tra quello ritrovansi. Loc. cit. p. 429.

12) „ Tutto il grano sospetto deve togliersi „ a' particolari, e distruggersi come si crederà „ più conveniente “.

Quanto finora dicemmo si ristringe in particolar maniera a raccomandare, che il grano sano si sceveri diligentemente dal sospetto, il che devesi principalmente osservare sui mercati e ne' granai pubblici. – I commissarii di Polizia della Francia sono in dovere d'esaminar tutte le biade, che vengono sul mercato e d'indicar prontamente quelle, che loro appaiono sospette. Se avvenisse mai, che qualche partita di biada sommersasi nell' acque avesse sofferta qualche alterazione, devono deciderne due medici nominati dal direttore di Polizia, il quale sulla loro relazione proibisce, che nè i fornai nè altri possano venderne, o i mugnai macinarne (1). Il luogo migliore e più acconcio, in cui esaminare la buona o cattiva qualità del grano, sono certamente i mulini. Introducendo tale pratica altro bisogno non v'ha negli anni, in cui crebbe della biada sospetta, se non d'ordinare rigorosamente a' mugnai ciò, che crederassi più opportuno, e d'incumbenzare alcuni, i quali indefessamente veglino all' esecuzione de' provvedimenti ordinati. Ma in tali circostanze devesi sempre badare attentamente, che nessun mercante non approvato venda farina d'ignota provenienza, poichè questi potriano comperare di nascosto le granaglie guaste, e rivenderle con grave danno del popolo.

Il grano, che sarà stato giudicato e ricono-

(1) *Code de Police*, Tom. I. Tit. IV. §. IV. p. 106. 107.

sciuto sospetto, e come tale tolto di mano a' particolari, non devesi poi abbandonare a certe persone, che di soppiatto lo facciano macinare e lo rivendano a prezzo più basso del corrente. — La vita d'un cittadino povero non è agli occhi della Polizia meno sacra che quella dell' opulento, e devesi quindi usare ogni cura acciò una classe sì numerosa non resti avvelenata con pane o farina di biada sospetta o guasta (1). In vece di gettar via il grano sequestrato fia meglio assai di consegnarlo ad alcuni fanciulli poveri, i quali cernendone la zizzania e i grani sospetti alla continua presenza di qualche magistrato, possano recare alle loro famiglie ciò, che può essere mangiato senz' alcun pericolo. Il grano, che sarà guasto a segno da non potersene far nessun uso devesi abbruciare, poichè gettandolo ne' fiumi v'avrebbe pericolo, che ne venissero a patir danno i pesci.

13) » Converrebbe inoltre dispor le cose in » modo, che i poveri potessero ritrovare della » farina buona, senza che sia necessario d'esporli » al pericolo di restar ingannati dalla malafede » de' mugnai vantaggiosi «.

Io porto opinione, che non debbasi giammai permettere, che alcun mugnaio faccia commercio di farina. Qualora non si tenga tal via, non fia giammai possibile, che la Polizia impedisca bastantemente tutte le frodi, che usar possono in quanto al grano ed alla farina, se avendo la libertà di vendere di questa abbiano anche quella

(1) *SCHMIEDERS*, *Sächsische Polizeyverfassung*. I. Theil. XVII. Abtheilung. §. 10.

di comperare il grano occorrente. La malafede è cosa tanto facile per un mugnaio, che in tempi, in cui usandola egli potria guadagnar molto denaro, non saprei, quale attenzione de' magistrati bastar potesse onde garantire la vita de' cittadini dagli attentati cotanto varii degli individui di quella professione. I mugnai, di cui parlai finora, sono quelli del paese; ognuno vede da se, che maggior rigore usar devesi in verso agli esteri. — Io trovo, che in diverse regioni della Germania v' hanno tra' capitoli dell' arte de' mugnai alcune clausole, che loro proibiscono di vendere farina; imperciocchè il diritto di far quel commercio s' aspetta unicamente a' fornai. Chi pensa al pubblico bene ed alla sicurezza de' cittadini troverà de' motivi più rilevanti onde appoggiare l' introduzione d' un analogo regolamento.

14) » Egli è necessario d' erigere il numero » occorrente di ospitali, di provvederli de' necessarii chirurghi, i quali sotto la direzione » del medico veglino al buon ordine. Così sarà » cosa più facile di soccorrere i poveri ammalati, e s' avrà più libero campo d' osservare » minutamente gli effetti de' rimedii prescritti «.

Di questo ed altri analoghi progetti, che sempre sono d' un' intricatissima esecuzione, mi cadrà in acconcio di discorrere più diffusamente, allorchè tratterò degli stabilimenti medici.

15) » Quanto verrà osservato intorno alle » perniciose qualità del grano sospetto, ed alle » virtù de' rimedii, che valsero ad impedirne o » toglierne i tristi effetti, devesi poi pubblicare » ne' giornali o calendarii del prossimo anno.

» Così combatterannosi a poco a poco i pre-
» giudizii, che regnar potrebbero tra 'l popolo.

16) » Converrebbe finalmente disporre, che si
» coltivassero diverse spezie di vegetabili, onde
» avere di che bastantemente supplire alla man-
» canza del grano.

Quest' estratto della relazione da que' dotti medici compilata onde indicare la miglior maniera di soccorrere il povero contadino, la di cui salute è esposta a tanti pericoli a motivo del grano cattivo o corrotto, meritava di venir riferito per esteso in questo paragrafo. Sarebbe cosa utilissima, che i medici d' altri paesi mossi da un nobile amore per l' umanità s' unissero onde dare i loro pareri intorno a' mali più considerabili, che affettano gran parte degli abitanti d'una provincia. La polizia medica prenderebbe, mercè gli sforzi comuni di tutt' i filantropi, un miglior aspetto, sebbene non ogni consiglio comunicatoci tale fosse da potersi comodamente seguire.

§. 16.

Difetti de' granai.

Anche le biade conservate ne' granai sono soggette ad alterarsi, ed a corrompersi. Tutti sanno che il grano raccolto in tempi umidi o piovosi si conserva meno assai dell' altro, che riscaldasi fortemente se lo si ammonti di troppo, per lo che incomincia a tallire, e mostra grande disposizione alla putrescenza. Se i granai non sieno ben netti, e vi manchi una corrente d' aria pura e fresca (§. 3.), se diligenza non s' usi nell' andar

di continuo rimestando il grano, e nel rimondarlo diligentemente, facil cosa è che vi si caccino i punteruoli, che la farina pigli il tanfo e diventi insalubre. Il punteruolo (*Curculio granarius*), che fa tanti guasti, non recasi già dal campo in un col grano; esso abita ne' granai, e molte volte avviene, che se ne conducano i seminii in un col grano, che prima non fu ben esaminato. Quest' insetto mangia a poco a poco tutta la farina, sicchè altro alla fine non resta che il solo guscio o la crusca (1) Le biade, che stettero lunga pezza ne' granai, danno poca farina, la quale oltre ciò imputridisce con grande facilità; esse sono piene d'escrementi di sorci, e di varii altri insetti, i quali accrescono l'insalubrità ec. Tutte queste cagioni fanno sì, che ben di sovente vendasi del grano cattivo ed insalubre, per cui resta gravemente danneggiata la salute de' cittadini.

A volere dunque, che tutti questi abusi vengano, per quanto possiamo, levati, bisogna, che la Polizia prescriva alcune regole, dietro le quali s'abbiano a costruire i granai pubblici non solo, ma anche quelli de' particolari. Convien oltreciò difficultare lo smercio del grano vecchio, e metter de' limiti opportuni all' avarizia ed all' usura de' granaiuoli. In tempi di carestia bisogna esaminare diligentemente ogni sorta di biade, ed ordinare, che nessuno ne venda se non se in sul mercato.

---

(1) *Göttingische gelehrte Anzeigen*. 1778. LIII. Stück. S. 428. seq. – Nell' isole Canarie osservasi un altro insetto detto *Gorgoscho*, il quale a simiglianza de' nostri punteruoli si caccia nel grano, consuma la farina, e lascia addietro il solo guscio. *Historie aller Reisen*. IV. Theil. §. 1. S. 17.

§. 17.

De' mulini.

Sviluppato tutto ciò, che concerne le granaglie, passerò ora a discorrere di ciò, che risguarda la preparazione delle farine.

I popoli più antichi avevano degli schiavi, i quali dovevano macinare il grano; questo tostavasi diligentemente ne' forni, e poi pestavasi minutamente entro i mortai. Le genti, che nella Siberia abitano i contorni di Kondoma macinano il grano tra due pietre, cui s'ingegnano d'aggirare l'una sull' altra (1): così fan pur tuttavia i contadini dell' Egitto (2). I mulini sono un' invenzione più recente; se ne conoscevano però alcune spezie, quelli a ruota e quelli a mano, al tempo, in cui il popolo d'Israele sortì dall' Egitto. I mulini ad acqua furono ritrovati posteriormente. Pomponio Sabino parla ancor prima de' tempi d'Augusto d'alcuni mulini, ch' erano stati eretti sul Tevere; se ne fa menzione anche nel codice Romano, ma soltanto a'tempi di Zenone verso l'anno 480 (3). Egli è già manifesto, che a misura, che s'andarono perfezionando i mulini, più buona e più nutriente divenne la farina, che cavasi dal medesimo grano; e quì è da notarsi, che i mulini da acqua superano di gran lunga quelli da vento e quelli da mano (4).

---

(1) *GMELIN, Reise durch Sibirien.* I. Th. S. 286.

(2) *NIEBUHR, Reisebeschr.* 1. B. S. 150.

(3) L. 10. Lib. II. *De Aquæductu. Petrus.* MÜLLER *Dissertatio de Molendinis.* Jenæ 1678. §. 3.

(4) *ADOLPHI, Dissertatio de aere, aquis, et locis Lipsiensibus.* p. 85.

§. 18.

Qualità d'una buona farina.

Il grano buono dà sempre della buona farina, qualora nel macinarlo s'usino le precauzioni e la cura necessaria. Nella macinatura possono non pertanto avvenire certe circostanze, per cui la farina del miglior grano riesca poco buona ed insalubre.

La farina più sottile non è sempre la migliore nè la più nutriente; essa contiene meno particelle glutinose, le quali unicamente costituiscono i principii nutritivi. Dietro gli esperimenti dal sig. Le Sage istituiti per ordine del governo francese sappiamo, che la buona farina si riconosce alle parti glutinose, ch' essa contiene. Queste devon essere elastiche; se tali non sieno, sarà cattiva anche la farina, e questa sarà nocevole, se nessune ne contenga. Una libbra di farina deve somministrare undici once e due dramme di farina d'amido, quattro once di glutine elastico, e sei dramme di materia dolcigna, la quale estraesi col mezzo dell' acqua. Una libbra di farina la più sottile contiene solo tre once di questo glutine; quella un po' più grossa ne contiene quattro; quella di terza qualità ne tiene sole due once e due dramme; l'inferiore non ne dà di nessuna sorta (1). — Il modo, con cui ottenere farina più nutriente e più sana, è quello di ri-

(1) *Göttingische gelehrte Anzeigen* 1777. *Zugabe.* XXXI. Stück. S. 485. seq.

mondar prima tutto il grano, il che ottiensi coll' inalzare la mola in modo, ch' essa non possa agir che leggermente su i semi, che cadono dalla tramoggia. Egli è vero che in tale guisa ottienesi minor quantità di farina; ma cresce al contrario quella della crusca, in cui passano la polvere ed ogni altra mondiglia, che stava nel grano (1).

§. 19.

Sabbia, che trovasi tra la farina.

Non picciolo danno ne viene, per ciò che macinando il grano si stritolano sempre le pietre, e qualche parte di questa minuta sabbia si unisce alla farina. Questa terra sottile entrata ne' nostri visceri può cagionarvi delle ostruzioni de' vasellini più minuti; essa impedisce oltre ciò la buona digestione, si raccoglie a poco a poco e si ammassa in corpi di vario volume. Zückert dice a questo proposito: » Chi mangia di continuo di » questa polvere arenosa unitamente alla farina, » di cui egli fa il suo pane, s' espone a gravi » incomodi; l' arena si depone nello stomaco » e nelle intestina, e lo molesta, come se fosse » una fiamma. Vengono quindi nausee, coliche » e cardialgie; l' arena, che in nessun modo può » venir digerita dal nostro stomaco, penetra al- » cune volte nelle boccucce de' vasellini i più » minuti, e vi cagiona ostruzioni, adesioni, ed » esulcerazioni. Tale farina mangiasi in grandis-

(1) *Erfahrungen eines Mühlenmeisters von der Behandlung des zum Vermahlen bestimmten Getreides*, von J. C. FÜLLMANN.

» sima copia in diversi paesi della Svizzera, e
» molto più ancora nella Norvegia, secondo
» che ne dice Linneo. Egli deriva da tal cagio-
» ne le violenti cardialgie, altri gravi mali delle
» intestina, e la mortalità, che s'osserva regna-
» re tra quegli abitanti « (1).

Se le macine sieno di mediocre durezza, e il grano bagnato a dovere, e 'l mulino in buono stato, dicesi, che in venti staia di farina non si contenga più d'un' oncia di sabbia, qualora il mugnaio abbia usata la necessaria attenzione (2). I mugnai calcolano in generale, che macinando continuamente tutto l'anno le mole perdano ciascuna due pollici di loro grossezza; questa perdita dipende in parte dal continuo attrito, e in parte dalla necessità di batterle di tempo in tempo. Le macine si devono in generale battere ogni altro dì, e quì devesi osservare, in quale maniera s'eseguisca questo lavoro; esse hanno comunemente un diametro di quattro in cinque piedi; nè può quindi essere molto considerabile la quantità di sabbia, che s'unisce alla farina, quando le mole sieno di pietra dura; quelle di pietra tenera perdono assai di più, e rendono quindi la farina molto più insalubre. L'Abate Alberto Fortis scrive, che nell'isola di Milo si fanno molte macine d'una pietra ollare d'origine vulcanica; queste si tritano più facilmente e mandano più arena tra la farina (3). Tale disordine incontrasi in molti altri paesi, in tutti quelli cioè,

---

(1) *Allgemeine Abhandlung von den Nahrungsmitteln*. S. 111.

(2) Loc. cit.

(3) *Dalmatische Reisen*. II. B.

in cui i mugnai possono a loro talento comperar quelle macine, che loro più piacciono.

Alcuni vorrebbero, che i mugnai, allorchè hanno battuto di fresco le macine, s'avessero ad obbligare a macinar alcun poco di crusca o di tritello per uso delle bestie da soma od altre, finchè il mulino sia bene nettato da tutta la sabbia. Ma questo consiglio non è sì facile da seguirsi, perchè il mulino si deve battere troppo di sovente, e i mugnai non possono aver sempre tanto tritello che basti. Oltre ciò è da notarsi, che gli animali nutriti di quella crusca devono necessariamente soffrirne. Ehrmann ripeteva l'ileo de' cavalli dalla poca sollecitudine, con cui certi stallieri loro danno la biada senz'averla prima vagliata (1). Io stesso possedo molti grossi calcoli tratti dalle intestina di alcuni cavalli, in cui furono prodotti dalla cagione accennata da quello scrittore.

Per ciò, non potendosi adottare questo consiglio, conviene che la Polizia obblighi i mugnai a provvedersi di mole tratte dalle migliori cave; dovrebbesi quindi ordinare, che nessuno potesse impiegare una macina nuova, se questa non fu prima vista ed approvata da alcuni tagliapietre od altre persone intendenti. Noi leggiamo negli antichi capitoli de' mugnai: » 1) Il mu-
» gnaio deve battere diligentemente le sue ma-
» cine prima di adoperare il mulino. 2) Egli
» deve in seguito macinare non già della crusca,
» ma del grano suo proprio fin tanto che le
» mole sieno ridotte nel debito stato di perfe-

(1) *Praktische Versuche in der Darmgicht der Pferde.*

„ zione. 3) Le biade tutte, cioè la spelta, la
„ segale, e simili, devono venir macinate con
„ ogni diligenza, ed alla foggia della farina
„ de' fornai, affinchè il pane possa fermentare
„ a dovere; imperciocchè esso riescirebbe da
„ non potersi mangiare, se la *farina fosse sel-*
„ *ciosa* (contenesse dell' *arena*); questa non
„ potrebbe per tale causa reggere alla prova,
„ che se ne fa per esplorarne la qualità; poichè
„ essa è stata mutata *in pejus* " (1).

In proposito delle macine devo ricordare un' altra circostanza, la quale merita particolare attenzione; il soverchio girare, quando v' è grande abbondanza di acqua, o quando manca il grano nella tramoggia, le riscalda siffattamente, ch' esse si rompono con grande violenza, e lanciano i pezzi a grande distanza, per cui molte volte avvenne, che diverse persone restassero uccise. Io mi ricordo, che per un tale accidente, che non suole essere molto raro, venne schiacciato il garzone d'un mugnaio di Heidelberg. Poco tempo è, che due persone colte da' pezzi d'una mola rottasi in tale guisa restarono gravemente offese in Drussheim (negli stati di Durlach). L'anno 1750 accadde nel principato di Spira, che un garzone del mulino di Neudorf venisse da una mola spezzatasi lanciato contro un muro lontano dieci in undici passi; e tanta fu la veemenza dell'urto, che il miserabile rimbalzò di bel nuovo contro il mulino. Quindi è,

---

(1) *Nicolai* MYLERI *ab Ehrenbach Metrologia, hoc est de jure statuendi de mensuris, ponderibus, et moletrinis.* Cap. XVII. p. 367.

che negli stati dell' elettor palatino venne saggiamente ordinato, che ad oggetto d'impedire tali disgrazie ogni mugnaio sia tenuto ad abbracciar le sue macine con un forte cerchio di ferro. Questa pratica si segue quasi generalmente anche ne' nostri paesi, ed essa merita di venir imitata per ogni dove, perchè ne' mulini v' ha sempre gran numero di persone, le quali recandovisi per macinarvi il proprio grano, si trovano sempre esposte a questo pericolo.

Il mezzo però il più atto a preservarci da tali pericoli è quello di scegliere delle macine, che sieno per ogni dove omogenee, abbiano la necessaria durezza, e non ci offrano vene di nessuna sorte: oltre ciò devesi anche tagliarle in modo, che gli strati arenosi non vengano a stare orizzontali, ma sibbene perpendicolari.

§. 20.

Farina guasta ed alterata.

La farina senz' alcuna cura abbandonata, conservata troppo a lungo, o stivata in sacca, casse, o barili, sicchè tolto sia l' adito dell' aria, intanfa e si corrompe facilmente e in breve, se per qualche accidente sia stata bagnata e poi venuta a rasciugarsi di bel nuovo. Oltre alla negligenza degli uomini vi concorre talor anche la mala fede, che l' adultera con farina d' inferior qualità, con sabbia ec. Tutti questi punti destar devono la nostra attenzione.

La farina troppo fresca non dà mai quel pane sì bello, che la stagionata. Ma a conservar-

la troppo a lungo si corre poi un altro pericolo; essa fermenta alquanto, e vi si generano e sviluppano un gran numero di tignuole; sicchè Model esaminando una mezz' oncia di tal farina ebbe a trovarvene 6,788 (1). Essa non può in tale stato non riescirne nociva, e perciò bisogna dichiararla di nessun uso ed invendibile. – In tempo di quella gravissima epidemia, che durante la carestia del 1764 spopolò la città e 'l regno di Napoli, v'ebbero molti fornai e farinaiuoli, i quali in un colla farina vendevano marmo polverizzato, arena, cenere ed altre simili cose. Il governo discoprì la frode, ed ordinò saggiamente, che partite quasi immense di farina così adulterata venissero sprofondate nel mare, poco conto facendo dell' altrui interesse, quando trattavasi di salvare la vita de' cittadini. Molti barili provenienti dall' estero contenevano della farina, che a primo aspetto sembrava bella e buona, ma esaminata più da vicino si trovava e amarognola e guasta, per qualche errore commesso nell' imbottarla o nel condurla (2). Molti altri esempi abbiamo dell' empietà e malafede de' fornai e de' farinaiuoli, i quali in tempi di carestia avvelenarono lentamente il popolo unendo alla farina del gesso, del terriccio, della calce, delle ossa polverizzate ec. (3). Theunberg ci racconta, che un venti persone, le quali facevano il viaggio del capo di Buona Speranza, mangiarono in una frittata della farina, a cui per una svista era stata

(1) *Göttingische gelehrte Anzeigen.* 1777. *Zugabe.* VII. Stück.
(2) *Sarcone*, loc. cit. S. 20.
(3) *Zückert*, loc. cit. §. 84.

unita certa parte di cerussa. Il medico stesso del vascello ne ammalò, e fu preso il dì seguente da un vomito violento e frequentissimo; tra le feci si scorgeva un certo sedimento bruno, che molto rassomigliava la biacca; sopraggiunse poi una colica; le gengive incominciarono a gonfiarsi con un' abbondante salivazione (1). Ella è cosa difficile, che si trovi alcuno, che adulterar voglia la farina aggiungendovi della biacca; quest' avvenimento ne insegna però, che, quando incontriamo nella farina qualche corpo eterogeneo sconosciutoci, dobbiamo sempre esaminarlo.

La Polizia dunque, la quale, come già ricordai, non deve mai tollerare, che i mugnai facciano commercio di farina, deve di tratto in tratto far visitare le botteghe de' farinaiuoli e de' fornai, ed esaminare la qualità della farina, che vendesi; questa precauzione è più che mai necessaria in tempi di carestia, in cui ogni frode, che si discuopra, deve venir punita con *doppio* rigore. Chi adultera la farina con arena od altro simile corpo estraneo, si rende colpevole del *crimen stellionatus* (2); che se per quest' adulterazione accadesse, che alcuno dovesse morirne, si potrebbe infliggere al trasgressore la pena di morte siccome a uomo reo di veneficio (3).

---

(1) *Schwedische Abhandlungen.* V. I. 1778.

(2) ZIEGLER, *De Jur. maj.* L. I. c. 41. §. 81. – Vedi L. 3. §. 1. ff. *stellionat.*

(3) HEINECCIUS, *Elementa Juris Germanici*. L. II. Tit. XXVII. §. 325. not. (*) – *S. R. Imp. Princeps Politiam circa commercia et studia civium suorum rite adornans. Auctore* LUEDECKE. Goetting. 1746. §. XXXIII. p. 115.

§. 21.

Preparazione del pane.

Vengo finalmente a far parola del pane. Intorno a questo capo di prima assoluta necessità ricorderò, che esso vuol essere ben cotto, non mangiato troppo fresco, o troppo raffermo e secco. Quanto io dirò a questo proposito vuolsi intendere de' soli fondaci pubblici, come quelli che soggiacciono all' ispezione della Polizia.

I Greci cuocevano il loro pane e ne' forni e sotto alle ceneri; i forni erano molto ben conosciuti dagli antichi Ebrei, e noi troviamo nelle sacre pagine un passo, in cui il Signore minacciava loro, che un dì in vece della legna avrebbero ad adoperare sterco umano onde cuocere il loro pane (1). Sui primi tempi usavano i popoli più antichi a dare al loro pane la forma d'una torta, o diremmo d'una stiacciata, siccome vediamo praticarsi tuttora dagli Ebrei col pane azzimo. Gli antiquarii non hanno ancor ben deciso, se gli antichi Germani sapessero far del pane; essi consumavan il loro orzo e le altre biade preparandosi della birra o almeno qualche altra bevanda, che l'assomigliasse (2). Noi incominciamo a sentir da' nostri Tedeschi ricordarsi il pane solo verso il secolo sesto (3).

---

(1) *EZECHIEL.* IV. conf. *BRUNINGS Compend. antiquitat. græcar.* Cap. II. lect. 1.

(2) *SCHMIDT*, *Gesch. der Deutsch.* I. Theil. S. 21.

(3) *L. L. Alem.* Tit. 22.

Gli uomini impararono alla fine a valersi del lievito, per cui la pasta rendevasi più spugnosa; e potere allora cuocerne delle masse più grosse, dando loro quella forma, che più loro gradiva, secondo che variar volevano la proporzione tra la mollica e la crosta. Questa diversità ha grandissimo influsso sulla buona qualità del pane. Non tutte le famiglie possono farsi e cuocersi il pane di per se; i poveri, i soldati, gli spedali, le case di lavoro e di correzione devono comperarlo; e quì incominciano i mali, i quali avvengono o per la negligenza de' fornai nel mettere nella pasta la quantità necessaria di lievito, o nel lavorarla e manipolarla male; altri ne nascono per l'avarizia loro, quando per rendere il pane più pesante lo cuocono così leggermente. » Il vizio, dice Sarcone nella sua storia, che » con più giusta ragione parmi che potesse meri- » tare maggiore attenzione, era nel pane mal » fermentato e mal cotto: vizio, che unito alla » voracità, con cui per la intolleranza ordina- » ria seguace della fame si faceva uso del pa- » ne, che si poteva avere, diventava som- » mamente considerabile «. Egli soggiunge poi in una nota: » Questa inconvenienza fu quasi » inevitabile. Come restarono soppressi molti for- » ni, e pressochè tutti gli abitanti si ridussero » a vivere del pane di piazza, crebbe la necessità » di far molto pane e farlo presto. È visibile, » che mancava il tempo opportuno per un pro- » prio apparecchio, e per la sufficiente cottura » del pane medesimo « (1).

(1) Loc. cit. S. 28.

Egli è quindi indispensabile, che la Polizia faccia sempre esaminare il pane da alcune persone intelligenti, e raccomandi loro d'usar maggiore attenzione in tempo di carestia. Quest' ispettori sogliono sempre guardare gelosamente, che il pane abbia il peso stabilito. Ora egli avvien bene spesso, che il pane sia più leggere senza colpa o frode del fornaio; egli mi sembra perciò che molto più diligentemente guardar dovrebbesi, ch' esso non sia poco cotto, ed al di là del giusto peso.

» I fornai prendono alcune volte della farina » molto vecchia od anche corrotta, oppure uni- » scono a quella di grano e di segale farina » d'orzo, di vena, di veccia; non ispianano bene » e non manipolano bastantemente la pasta, e » talora la bagnano dopo spianata, acciò il pane » abbia un peso maggiore. Non basta perciò, » che facendo le visite de' fondaci, gli ispettori » pesino il pane; essi devono prenderne alcuni » di quelli, che avranno ritrovati troppo leggeri, » e tagliatili in pezzi, assaggiarli onde esami- » narne la qualità e 'l sapore « (1).

Avendo i medici dal principe vescovo di Liegi incumbenzati di curare i poveri indicato, che molte malattie regnanti da qualche tempo in quel paese ripeter si dovevano dalla cattiva qualità del pane di piazza, si determinò quel sovrano a pubblicare di bel nuovo un editto concernente l'arte de' fornai. Questo sortì li 14 dell' anno 1772, ed ordinava in sostanza, che i fornai, i quali osassero esporre o vendere del pane non ben

(1) KRÜNITZ, *Œkonomische Encyclopädie*. III. Th. S. 344.

cotto, o fatto d'altra farina che di quella delle solite biade, dovessero perderlo tutto, e pagare oltre ciò una multa di cinque fiorini d'oro, metà de' quali aggiudicherebbesi all'accusatore e l'altra alla Polizia (1).

I fornai di Parigi sono obbligati a cuocere il loro pane prima d'una data ora, acciò sia ben raffreddato, allorchè il popolo incomincia a comperarne. Questa misura è necessariissima anche per ciò, che gli ispettori non potrebbero altrimenti giudicar bene della qualità del pane. Il pane de' soldati si altera alcune volte mirabilmente, perchè appena estrattolo dal forno lo caricano in più carri e lo trasportano, con che esso resta umido, greve e tenace, sicchè uno stomaco anche ben forte prova della difficoltà nel digerirlo. — Il pane, che non è fermentato a dovere, conserva una tenacissima glutinosità; gli ispettori senza punto badare a' pretesti de' fornai, dovrebbero sequestrarlo tutto, e dichiararlo non buono per uso del pubblico.

Alcune volte incontrasi del pane d'un sapore ingrato e acido, e ciò nasce allorchè i fornai o per negligenza, o espressamente si valsero d'un lievito troppo vecchio, che attesa la lunga fermentazione era fortemente inacidito. Le persone deboli e cagionevoli, i bambini ne risentono degli incomodi; questo pane cagiona molte indigestioni, e molto glutine acido nelle intestina, per cui avvengono ostruzioni, ed una particolar inclinazione alle malattie verminose.

---

(1) *Johann Jacob* MOSER, *von der Landeshoheit in Polizeysachen.* S. 84.

Quì devo far qualche parola intorno alla feccia della birra, che adoperasi da' fornai; gli abitanti delle Fiandre e della Picardia ne trasportano grande quantità a Parigi; ma sebbene il trasporto facciasi in inverno, avviene però, che essa si corrompa; ond' era stato ordinato con un decreto della Polizia, che tutta la feccia, che giungesse sui mercati, dovesse venir esaminata da alcune persone a ciò destinate dal governo; una costumanza tanto lodevole è ora passata fuor di uso (1). — Dice Schreber, che in alcuni paesi, dove la Polizia non vi fa grande attenzione, i fornai si valgono per fare il pan buffetto d' un certo fermento, di cui non si conoscono gli ingredienti; alcuni gli dissero, consister questi in un poco di potassa e di zucchero; altri l'assicuravano, null'altro contenervisi che de' luppoli cotti, o un decotto saturato degli stessi; in altri paesi v' ebbero de' fornai, i quali gli confessarono, che sotto questo particolare fermento per fare il pan buffetto intendevano un ranno di pollina. Zückert racconta essere cosa certa, che molti fornai adoperano a quell' oggetto i luppoli e la feccia della birra. Ne' paesi però, soggiunge questo scrittore, dove v' ha una buona Polizia, non s' usa pel pan buffetto nessuna sorte di secrete composizioni, e impiegansi i soli luppoli (2).

La feccia di birra, ch' è già di per se soggetta a corrompersi facilmente, si altera anche per ciò, che i fornai o altre persone la conservano talvolta a lungo entro vasi di peltro, da'

(1) *Physikalisch-ökonomische Bibliotheck.* XXIII. Theil. S. 77.

(2) *Allgemeine Abhandlung von den Nahrungsmitteln.* §. 74.

quali essa va di continuo estraendo delle particelle di piombo, che recano gran danno a chi deve mangiar pane, che con quella fermentò. La Polizia deve quindi ordinare a' fornai di non valersi più a quell' oggetto di vasi di metallo.

In generale non puossi dire, che il pane inferigno sia meno salubre del pane più fino o del buffetto; ciò non vale che dello stomaco di questo o quell' altro individuo (1). Il pane di farina mescolata con cruschello nutre in generale molto meno che quello di farina, che non sia soverchiamente sottile. Una libbra di pane, che non contenga punto di crusca, nutre quanto cinque quarti di libbra di pane inferigno. La crusca è cagione, che il pane non fermenti sì bene, e che la pasta non si possa manipolare, spianare e cuocere a dovere. Il governo francese ordinò in conseguenza, che da duecento libbre di grano da macinarsi per uso de' soldati s'avessero a separare venti libbre di crusca (2).

La Polizia non può certamente comandare, che alcuno mangi tal sorta di pane invece di tal altra; ogni famiglia si regola secondo le sue circostanze; ma ella può ben prescrivere certe regole, dietro a cui abbiasi a cuocere il pane, acciò riesca e più buono e più salubre. Molti scrissero sulla preferenza, che accordar devesi a' forni comunali sopra quelli de' privati; nè io saprei cosa replicar si potesse a questa verità,

---

(1) *Unzer, der Arzt.* CVI. Stück.

(2) *Parmentier, Avis aux bonnes ménagères des Villes et des Campagnes, sur la meilleure manière de faire leur pain.* — Vedi *Physikalisch-ökonomische Bibliotheck.* IX. B. III. Stück. S. 350. seq.

se non se, essere per i particolari più comodi i secondi che non i primi (1). La necessità d'erigere in ogni comune uno o più forni, che servano per tutti gli abitanti, risulterà maggiormente, se ne faremo a considerare, che il governo non può bastantemente vegliare alla salute de' cittadini quando ogni famiglia abbia la libertà di fare e cuocere a sua posta il pane, primo e più indispensabile alimento. – Ma quì potrebbe oppormi alcuno, doversi su questo proposito lasciare, che ogni cittadino pensi a se stesso, ed essere i padri nostri vissuti sani e salvi, mentre pur da se e manipolavano e cuocevano il pane. Io non ho che rispondere a quest' obbiezione; ma pur dirò, e ne converranno meco ben molti, che la cottura del pane non è sì facil cosa, e che perciò molte famiglie sono costrette a mangiarne buona parte dell' anno di molto cattivo. Parmentier diceva quindi a buon diritto, che pochissime madri di famiglia vi sono, le quali conoscano quest' arte a segno, che loro di frequen-

(1) Altri motivi non meno gravi vi sono onde appoggiare l' universale introduzione de' forni comunali; il pericolo di incendii, essendo i forni de' particolari sempre annessi alle case, ben di spesso costrutte di soli legnami, per cui sappiamo essere sgraziatamente restati preda delle fiamme moltissimi villaggi; – il grandissimo consumo di legna accagionato dalla pessima costruzione de' forni medesimi, e dal maggiore loro numero, per cui maggior quantità di legne ci vuole; – la perdita considerabile di tempo, che nasce nelle famiglie, le quali cuocono il pane da se, nel fendere, e tagliare le legne e fare molt' altri preparativi. – Chi desiderasse d' istruirsi maggiormente veda ciò, che ha raccolto Krünitz nella sua enciclopedia economica sotto la parola *FORNO*.

te non accada di far del pane non molto buono adoperata avendovi dell' eccellente farina. Hannovi quindi moltissime famiglie, che a motivo di questo costume mangiano del pane mal condizionato per ciò, che non vogliono perdere la farina che v'impiegarono, e la padrona di casa mal soffrirebbe, che alcuno osasse dichiarar insalubre o cattiva l'opera delle di lei mani. Io non credo, che aver vi possa uom ragionevole, il quale dubiti, che a cagione d'un pane tenace e glutinoso nascer non debbano di molti incomodi ne' fanciulli non solo ma anche negli adulti. Le tante malattie verminose, che s'incontrano ne' figli de' contadini, non hanno certamente altra origine che il grande uso di pane mal cotto e molto glutinoso. — Que' forni, che servono a tutto un comune s'incontrano nella Turingia; ogni villaggio ne ha uno discosto da ogni altro fabbricato, e posto in un luogo isolato in vicinanza d'un qualche rivo o di qualche fontana. Ognuno di questi forni viene servito da un uomo *conoscente* di quel mestiere, il quale cuoce pane due, tre, quattro giorni in settimana a misura della popolazione del villaggio; egli è obbligato a riscaldare il forno, ed a cuocere ciò che gli abitanti gli recano sia pane, carne, od altra sorte di cibi, e incassa per suo salario una certa somma proporzionata a' servigi, che presta alle diverse famiglie; questa però è molto tenue; e gli abitanti sono serviti bene e con poca spesa. Siccome la legna è in que' paesi molto rara, suole ogni abitante consegnare al fornaio alcuni fasci di paglia, secondo ch'è maggiore o minore la quantità del pane: in altri distretti, dove ancor v'ha

qualche po' di legne, si riscalda il forno con fascine, o con altra legna, che raccogliesi sulle sponde de' fiumi o de' torrenti (1).

L'anno 1787 si fecero in Schweidnitz alcune prove onde cuocere il pane col carbon fossile, usando certi forni di ferro adattati allo scopo ed al combustibile. S. M. il Re di Prussia facendo nella Slesia la rivista delle sue truppe riconobbe l'utilità di quest' invenzione, ed ordinò che quelli costrutti sul metodo ordinario si dovessero andar rifabbricando dietro questo nuovo modello. Per questo mezzo ottennero grandi avvantaggi i forni comunali; poichè oltre la maggior durata devesi anche calcolare la poca spesa, con cui puossi cuocere del pane col solo carbon fossile, cosa da non sperarsi giammai da' forni de' particolari di costruzione ordinaria.

Quando mediante un' analoga istituzione s'eriga in ogni comune un forno, e si destini un uomo al servizio di quello, allor soltanto sarà possibile, che la Polizia usi a riguardo del pane, che fassi in ogni famiglia, quella provvida attenzione, i di cui buoni effetti sì manifesti appariscono ne' regolamenti pe' fondaci pubblici. Ognuno di questi fornai deve ricevere dal governo una particolare istruzione, la quale oltre a certi articoli generali risguardanti quella professione contenga alcuni cenni sul modo di manipolare e cuocere il pane, sicchè riesca buono e salubre. Quì potrebbesi per cagion d'esempio disporre, che tutto il pane da esso lui sfornato debba essere fermentato e cotto a dovere sotto grave sua

(1) *Krünitz*, loc. cit. S. 372.

responsabilità, che nessuno abbia a consegnargli pasta male spianata o che abbia subíta una fermentazione troppo forte. Egli potrebbe insegnare a tutte le madri di famiglia, quali sieno i processi e le manipolazioni necessarie onde ben preparare la pasta; – indicare al governo quale quantità di biada richiedasi annualmente per ogni comune, quali diverse sorti di granaglie si mescolino insieme, e quali effetti egli creda d'averne veduti nelle diverse famiglie. I popoli potrebbero col mezzo suo approfittare in breve di tutte le utili scoperte riguardanti la preparazione d'un cibo sì universale ed indispensabile; il governo avrebbe la via più opportuna di far osservar certi regolamenti concernenti la dieta popolare, poichè far lo potrebbe senza molestar in nessuna maniera le famiglie particolari.

§. 22.

Adulterazioni del pane.

Uno de' principali oggetti, su di cui versar deve in singolar maniera l'attenzione d'una buona Polizia, è l'adulterazione del pane, di cui alcune volte si rendono colpevoli certi infami, interessati fornai. Io discorsi nel §. 20. dell'adulterazione delle farine: quella del pane intraprendesi o per dargli un migliore aspetto, o il debito peso, mescolandovi cert'altre sostanze; alcuni che non hanno cuore di alterar le farine, si ervano le arti loro per quando avranno a manipolarle in pasta. — Certi fornai di Londra volendo fare un considerabile e rapido smercio di

pane immaginarono di renderlo più bianco, e Zückert racconta, ch'essi a tale oggetto si valsero dell'allume, di cui furono in seguito obbligati a diminuire e celar cautamente le dosi a cagione d'un severissimo editto pubblicato contro i falsificatori (1). Moltissimi abitanti caddero per questa cagione in gravi incomodi, di cui indovinar non si poteva l'origine; i principali sintomi erano soffocazioni, ostruzioni ostinatissime, ed altri mali fin anche mortali. Il dottor Maning fece nella capitale una grandissima sensazione pubblicando uno scritto, in cui sviluppava i pessimi effetti da lui veduti nascere a motivo del pane adulterato coll'allume. Non tutt'i medici dell'Inghilterra erano di questo parere; tra questi si distinse Heberden, il quale dichiarò, che quella miscela non era poi sì perniciosa, giacchè gli abitanti di Londra bevevano un'acqua, che conteneva una quantità di principii alluminosi due volte maggiore che non quella del pane (2).

Molti gravissimi scrittori s'accordano però nel confermare con diverse esperienze i danni, che venir possono dall'allume; ed egli è indubitato, che i fanciulli ed anche gli adulti già disposti ad ostruzioni ne soffrono dolori di stomaco, e d'intestina, indurazioni ghiandolari, e molti altri mali, che lo stesso Heberden ascrisse all'acqua, di cui usano gli abitanti di quella metropoli (3). V'ebbero realmente molti individui, i quali mangiato avendo di questo pane incomin-

(1) *Allgemeine Deutsche Bibliotheck.* XXVII. Band. S. 422.
(2) *Medical Transactions.* Vol. I. p. 7.
(3) Loc. cit. p. 5. 6.

ciarono ad accusare diverse sorti d'ostruzioni; i fornai pensarono allora a guarirneli mescolando col pane una certa dose di polvere di radice di gialappa, onde lubricare il corpo degli avventori, e conservare il credito al pane. Ognuno, senza ch' io ulteriormente mi diffonda, vede quali effetti produr dovessero queste sostanze medicinali, che giornalmente prendevansi in un co' cibi.

§. 23.

Modo di scoprire queste adulterazioni.

Chi ne insegnò i processi opportuni onde scoprire le frodi, che tanto danno apportano all'umana società, s' acquistò un manifesto diritto alla nostra riconoscenza. Il dottor Maning se ne occupò, e il processo da esso lui immaginato è tale, che aver non vi può nel pane sostanza indigesta ed eterogenea, che per questo mezzo non si discuopra. Ecco ciò che far conviene. Si prenda alquanto della mollica del pane sospetto e tagliatala in fette sottilissime s'abbocconi grossamente, e si metta in un vaso di vetro; sopra la mollica si versi tant' acqua distillata, ch' essa ne resti coperta per alcune dita; il vetro si metta poi per ventiquattr' ore in un bagno d' arena ad un fuoco moderato; la mollica sarà in tale tempo penetrata bastantemente dall' acqua, la quale in breve n' avrà separati i corpi estranei. Dopo tal tempo si estragga cautamente la mollica; e decantata l' acqua si ritroverà nel fondo del vaso il gesso, le ceneri od altre simili sostanze, se 'l pane ne conteneva. La presenza della gialappa

si riconosce facilmente a una certa sudicia mucosità, che si vede galleggiare sulla superficie dell'acqua. — L'allume disciolto si nell'acqua si discopre sciogliendo in quella un qualche alcali, per cui esso si precipita; oppure evaporando a fuoco lento la soluzione, e lasciando poi che 'l contenuto si cristallizzi in un luogo quieto e fresco (1). — Zückert ne insegnò un altro metodo. Si tagli, dice egli, la midolla del pane in sottili fette, le quali si mettano in una scodella inverniciata con una buona dose d'acqua; il vaso s'esponga per alcun tempo ad un fuoco moderato, e decantisi poi il liquore, estraendo simultaneamente la mollica; le ceneri, il gesso ec. si ritroveranno nel fondo del vaso, e l'allume si scoprirà allorchè avrassi fatto evaporare l'acqua, in cui era stato immollato il pane (2).

§. 24.

Pane già alterato.

Fuorchè ne' tempi di carestia, non avvien giammai, che si venda pane molto vecchio e muffato; ma questi tempi corrono tutti gli anni per le famiglie povere, e a queste si vende soventemente a buon mercato e talor anche si distribuisce gratuitamente certa sorte di pane, che non è certo meno insalubre della carne fradicia, di cui già dicemmo doversi proibire la vendita con sommo rigore. Egli è vero, che la muffa altro

(1) Vedi UNZER, *der Arzt.* CLXXX. Stück.

(2) *Allgem. Abh. von den Nahr.* §. 84.

non è che un semplice vegetabile, ma la natura sua è tale, ch' esso non alligna se non se ne' corpi che già cominciano a corrompersi ed imputridire; la muffa del pane ha un certo sapore ingrato ed amarognolo, e 'l pane istesso, su di cui cresce, ne presenta tutt' i segni d' un' evidente depravazione. Giacchè impedir non puossi, che certe caritatevoli persone non distribuiscano ai poveri il pane, che non possono mangiare esse medesime, dovrebbesi almeno impedire, che nessuno ne venda pubblicamente quand' anche lo facesse a buonissimo mercato. — I fornai di Parigi devono vendere nello stesso giorno tutto il pane che recano in sul mercato; essi non possono riportarlo alle case loro, onde conservarlo e rivenderlo in altro dì (1).

§. 25.

Cautele nello scaldare i forni ec.

I fornai devono essere risponsabili al pubblico, ogniqualvolta o riscaldassero o sporcassero i forni con cose, che potessero comunicare al pane un qualche vizio, per cui riesca malsano. Model descrive un singolare avvenimento di tale natura. Un ortolano prese de' rottami d' un cancello del suo orto dipinti con colori di piombo, minio o cerussa, e se ne valse per iscaldare il suo forno. I velenosi vapori del piombo investirono talmente tutto il forno, che il pane caldo, il quale attrae facilmente ogni cosa, che gli venga a contatto,

(1) *Code de Police*, T. I. p. 153.

se n'abbeverò in guisa, che nove individui, i quali ne mangiarono benchè fosse raffermo, ebbero a soffrirne gravissime molestie, e due a perirne miseramente, prima che alcuno indovinar potesse la cagione di tanti e sì minacciosi sintomi; gli altri sette vennero salvati a grandissimo stento, dacchè conosciutosi il veleno saturnino si potè combatterlo co' rimedii indicati (1). Anche Malouin racconta, che essendo un forno appartenente al Duca de la Valliere stato scaldato con de' legnami vecchi incoloriti di verde s'osservò, che il pane cottovi avea contratte le qualità velenose del verderame (2). Un fornaio di Abusson, città del Limousin superiore, vedendo sua moglie ammalata s'avvisò di procurarle un' abbondante traspirazione ricoprendo tutto il di lei corpo con pane appena sfornato. Lo fece, e vendè poi il pane, che impiegato aveva a quell'uso; tutte le persone che ne mangiarono vennero prese dallo stesso male della fornaia, e l'andarono comunicando ad altre, sicchè duecento individui ne morirono nel breve spazio di quattordici giorni (3). Io non posso a meno di riferire quest' ultimo fatto, giacchè simili errori si vedono commettere tuttodì con grave danno de' cittadini. „ Chi può „ mai senza provare nausea ed avversione pensare „ al modo, con cui si trasportano comunemente „ i soldati ammalati di dissenteria? Questi sole- „ vano (nell'armata prussiana) tradursi dall'ar- „ mata al lazzeretto su que' medesimi carri, che

(1) *Model's, Kleine Schriften.*

(2) *Krünitz*, *Op. cit.* III. B. S. 356.

(3) *Id. ibid.* VI. B. S. 732.

» servivano al trasporto del pane. Su questi carri
» tutti pieni di miasma della febbre nosocomica
» e carcerale, e di muco dissenterico caricavasi
» nello stesso giorno il pane, che recar si do-
» veva all'esercito. Un uomo sensibile deve sen-
» tirsi orribilmente commosso, s'egli si faccia a
» pensare, quali conseguenze nascer debbano per
» questo biasimevole costume « (1). Egli è ve-
ro, che in tempi sì inquieti come quelli di guerra
non si possono sempre registrare i mali, che av-
vengono per questi ed altri analoghi errori; ma
non dobbiamo perciò conchiudere, che nessun
male succeda, e mirar con occhio torpido ed
indolente, come in tale guisa si vadano propa-
gando le malattie più micidiali.

§. 26.

Uso d' incolorire il pane ec.

Io ricordai già altrove (2), che rigorosamente
proibir si deve a' fornai, che più non tingano di
diversi colori alcune sorti di pane, i confortini,
le ciambelle ed altre pasticcerie; la maggior par-
te delle sostanze coloranti, che a tale oggetto
s' adoperano, sono meritamente sospette, ed al-
cune evidentemente nocive. La Polizia di Parigi
pubblicò li 10 ottobre 1742 un ordine, in cui
ordinava a tutt' i locandieri e maestri di casa di
non adoperare pe' confetti o pasticci nessuna sor-

(1) *Das königliche preussische Feldlazareth nach seiner medicinal- und ökonomischen Verfassung.* S. 362.

(2) Vedi Vol. III. Sez. II. Art. I. §. 21.

te di sostanze coloranti, che non fossero riconosciute per innocenti. Essi dovevano per ciò contentarsi d'impiegar solo i sughi di que' frutti e di quelle piante, di cui ci serviamo comunemente nelle nostre mense (1).

§. 27.

Degli altri cibi vegetabili.

Veduto tutto ciò, che la Polizia ordinar deve intorno alle granaglie, la macinatura e la cottura del pane, mi restano ancor da aggiungere alcune cose intorno a certe altre sostanze vegetabili, le quali ci servono di cibo. Le principali cautele da osservarsi in tal punto sono, che nelle città grandi v'abbia sempre la necessaria quantità di legumi e d'erbaggi; che si cerchino d'estirpare tutti i vegetabili o velenosi o sospetti; e che nel cuocere o preparare quelle sostanze si correggano tutti quegli errori, che potrebbero avere un sinistro influsso sulla salute di chi ne mangia.

§. 28.

Egli è necessario d'averne in ogni stagione.

Il popolo delle città siccome anche quello delle campagne vive in grandissima parte di legumi, di erbaggi, di frutta, e di qualche po' di latte: la necessità somma di questi capi ci obbliga a pensare in tempo, acciò non ve n'abbia mai di-

(1) *Code de Police*, T. I. P. II.

fetto, e a raccoglierne una quantità sufficiente per tutto l'inverno, in cui è morta la vegetazione. Nessuna famiglia benestante può sussistere senza erbaggi, senza radici, senza frutta; la Polizia deve perciò aver grande cura, che gli abitanti delle città in ispezie non manchino mai de' vegetabili necessarii, ed aver li possano a prezzo discreto; egli sarebbe impossibile, che gli uomini potessero viver sani, se avessero sempre a nutrirsi di sole carni.

§. 29.

I vegetabili velenosi si prendono alcuna volta in vece di salubri; cicuta per prezzemolo o per pastinaca, radice di giusquiamo per radice di pastinaca o di cicoria ec. ec.

Nel procurare la quantità necessaria di vegetabili non dobbiamo usare minor attenzione che nel fare la scelta di quelli, che s'hanno a portare in sui mercati. Innumerabili funestissimi avvenimenti c'insegnano quanto sia cosa pericolosa il tollerare, che certe persone o ignoranti o avare possano a loro talento portare in piazza ogni sorta di erbaggi. La maggior parte degli animali guidati da un mirabilissimo istinto sanno in sui verdi pascoli distinguere con grandissima sagacità tutte le piante velenose dalle sane; sebbene essi godano della libertà più illimitata, e in gran numero sieno i vegetabili di qualità venefiche, li lasciano però senza che alcuno loro gli additi, e scegliendo cautamente ogni minuta erbetta abbandonano tutte le piante velenose. E

tanta è quella loro sagacità, che di rado odesi parlare d'un animale morto avvelenato, se l'imperiosa fame non lo sforza a trangugiare col fieno secco anche qualche erba velenosa. Il solo uomo o non ebbe giammai questo dono particolare, o se l'ebbe in istato di natura, lo perdè nella vita sociale, in cui grandi alterazioni seguirono nel suo gusto e in tutti i suoi sensi, sicchè di molto s'accrebbe il numero de' funesti avvelenamenti, che d'anno in anno si producono per via di piante sconosciute. Io ricorderò soltanto que' vegetabili, i quali diedero più frequente occasione ad errori sì perniciosi, sia che per ignoranza adoperati venissero per alimento, ossia che conosciutili alcuno inconsideratamente se ne servisse, sperando che non gli sarebbero per nuocere; non farò quindi menzione di quelli, i quali presso che da tutti si conoscono per evidentemente nocivi, nè possono che ben di rado cagionare di simili abbagli. Haller, Guerin, Gmelin e Paulet si resero particolarmente benemeriti dell'umana società, descrivendo con iscrupolosa precisione e chiarezza i diversi veleni vegetabili, che crescevano sul suolo della loro patria, ed avvertendo il pubblico de' molti danni, che quindi gli potrebbero derivare (1). La Polizia dovrebbe far tradurre quest' opere nella lingua d'ogni paese,

---

(1) *Alb. HALLERI*, *Historia stirpium indigenarum Helvetiæ*. – *GUERIN*, *Dissertatio de Venenis vegetabilibus Alsatiæ*. Argentorati 1766. – *Johann Friederich GMELIN'S Abhandlung von den giftigen Gewächsen, welche in Deutschland und vornehmlich in Schwaben wildwachsen*. Ulm. 1775. – *PAULET*, *Mémoires de la Société Royale de Médecine*, *année* 1776. p. 431-460.

arricchirne le edizioni con tavole bastantemente chiare, e distribuirne delle copie a tutte le scuole di campagna, affinchè i cittadini conoscano l'origine di tanti funesti mali, e sappiano occorrervi in tempo, se per inavvedutezza ne fossero colti.

Molte volte avvenne, che invece del prezzemolo (*Apium petroselinum. Lin.*) alcuni raccogliessero la cicuta minore (*Æthusa cynaprium. Lin. — Cicuta minor. Blackwell.* T. 517.). Quest' errore è tanto facile, perchè questa pianta cresce ne' nostri orti, ed ha grandissima simiglianza con diversi erbaggi, da cui ben non distinguesi che alla fine di giugno, allorchè incomincia a fiorire (1). Non è sì facile che alcuno s' inganni colla cicuta acquatica (*Cicuta virosa. Lin.*), il di cui veleno, secondo che ne dice Gadd, non sta già nel gambo nè nelle foglie, ma nella radice tutta inzuppata di sugo giallastro (2); e nemmeno colla cicuta volgare (*Conium maculatum. Lin.*); poichè queste crescono in tutt' altro luogo che negli orti (3).

La radice della cicuta (*Conium maculatum. Lin.*) venne però alcune volte presa per radice di pastinaca, venduta, ed anche mangiata per tale. Strabone racconta, che gli spagnuoli avevano per costume di disfarsi degli ospiti indiscreti, presentando loro un certo veleno tratto da una pianta simigliante l'*Apium*, il quale non cagionava

(1) GMELIN, loc. cit. S. 192.

(2) *Gött. gel. Anz. Zugabe* 1777. S. 113.

(3) VICAT, *Matière Médicale tirée de HALLERI Historia stirpium indigenarum Helvetiæ.* — GMELIN, loc. cit. S. 324. seq.

nessuna sorte di dolori (1). Noi non sappiamo, quale realmente si fosse questo vegetabile, ma abbiamo ragione di sospettare, che fosse l' erba della cicuta minore o la radice della volgare.
» Un contadino italiano, dice Gmelin, lavorando
» in un vignale, scoprì accidentalmente colla
» zappa la radice della cicuta volgare (*Conium*
» *maculatum*. *L*); egli se ne cavò alcune, e
» prendendole buonamente per radici di pastina-
» ca se le recò a casa, e mangiatele la sera in
» compagnia della moglie si mise tosto a dor-
» mire. Verso la mezza notte si svegliarono en-
» trambi privi di senno, e si misero a correre
» al buio quà e là per la casa furiosi e deli-
» ranti; così correndo davano del capo nelle pa-
» reti; il che avvenne singolarmente del viso e
» degli occhi, sicchè aveano un aspetto orribile
» a motivo de' bernoccoli, e delle tante contu-
» sioni, per cui la faccia era tutta enfiata e li-
» vida. Venne tosto sopracchiamato un medico,
» e questi veduti gli infermi pensò subito qual
» esser dovesse la cagione del male; egli si portò
» in seguito nel vicino vignale, ed esaminato il
» luogo indicatogli trovò realmente le radici del-
» la cicuta, da cui già incominciavano a spun-
» tar le foglie; ritornato in seguito agli amma-
» lati prescrisse loro i rimedii opportuni, ed eb-
» be la fortuna di risanarli pienamente in bre-
» vissimo tempo » (2).

(1) *Geograph.* Lib. III. La Germania aveva a' tempi di Tiberio una spezie di pastinaca, cui attesa la sua rinomanza l'imperadore facevasi annualmente recare a Roma. *PLINIUS Hist. Natural.* Lib. XIX. cap. VI.

(2) *GMELIN*, *Geschichte der Pflanzengifte*. S. 361.

Anche le radici del giusquiamo (*Hyosciamus niger. Lin.*) furono da un povero contadino credute radici di pastinaca, e come tali mangiate belle e crude. Il mal accorto fu in breve preso da senso d'ardore nel ventricolo, sete insopportabile, mancanza di sonno, capogiri, delirio, debolezza della vista; il suo corpo si coprì tutto di macchie gangrenose e di vesciche. L'uso abbondante di aceto lo guarì intieramente da tutti questi minacciosi sintomi (1).

Heister ritrovò una famiglia, la quale mangiate avea radici di giusquiamo prendendole invece di quelle di cicoria o di dente di leone, e la guarì da' mali, che ne soffriva (2). Wepfer ci racconta, che i monaci benedettini del convento di Rheinau mangiarono un' insalata, che in parte era composta di cicoria, in parte di radici di giusquiamo. Tutt' i padri del convento ne mangiarono, e tutti vennero assaliti da sintomi terribilissimi, di cui però furono in breve guariti coll' assistenza d'un medico, che fu prontamente consultato (3).

Una brigata di amici mangiò un dì un' insalata di radici dell' aconito giallo (*Aconitum lycoctonum. Lin.*), pianta alpina; e tutti i commensali dovettero miseramente perire (4).

---

(1) *Abhandlungen der königlichen Schwedischen Akademie der Wissenschaften.* Vol. XXXV. – *MURRAY*, *Medicinisch-praktische Bibliothek.* II. Band. S. 2.

(2) *Dissertatio de Principis cura circa subditorum sanitatem.* p. 26. 27.

(3) *De cicuta aquatica.*

(4) Vedi *GMELIN*, loc. cit. S. 454.

I semi del giusquiamo furono una volta venduti pubblicamente per semi di finocchio (1).

Una contadinella avea recato in sul mercato delle bacche della belladonna (*Atropa belladonna. Lin.*) credendole bacche di mortella (*Vaccinium myrtillus. Lin.*), e facendole alcuno osservare, ch'esse erano soverchiamente grosse, rispondeva, che quell' anno era stato singolarmente favorevole a quel frutto (2). Molte volte avvenne, che questo frutto perniciosissimo allettasse colla sua bellezza de' fanciulli od anche degli adulti tormentati dalla sete, e li mandasse miseramente a morte (3). » I cadaveri di questi sventurati, » dice Gmelin, sogliono comunemente imputri» dire in brevissimo tempo, enfiarsi gagliarda» mente, e presentarsi durissimi al tatto. Si ve» dono sparse quà e là delle macchie gangre» nose, oppure delle suggellazioni, e queste nell' » estremità delle dita, nella faccia, e finanche » su di tutto il corpo; da tutte le aperture del » corpo sgorga sangue, o schiuma, o un' acqua » acre rossogiallognola, il che s' osserva singo» larmente dalla bocca, dalle narici e dagli orec» chi; l' epidermide si desquamma; essi manda» no un fetidissimo odore « (4).

Io passo sotto silenzio molt' altri veleni vegetabili, perchè questi nuocono di rado, e solo per

(1) *SALMUTH.* Cent. II. Obs. LXXXVIII.

(2) *Miscellanea Academ. Natur. Curios.* Decur. II. Ann. X. Observ. CXVIII. p. 213. – Altri analoghi errori si trovano altrove. Vedi nominatamente *RUPPIUS*, *Flora Jenensis*, *Edit. HALLERI.* p. 252.

(3) *GMELIN*, *Von den Pflanzengiften.* S. 295.

(4) Loc. cit. S. 303.

qualche accidente, nè mai si videro vendere sui nostri mercati in un colle piante, di cui ci serviamo comunemente per cibo.

§. 30.

De' funghi; rischio di mangiarne; egli è impossibile d' impedirne l' uso, e perciò bisogna determinarne le varie sorti. Caratteri de' funghi avvelenati; questi non sono sempre sicuri; piano dell' autore.

La numerosa famiglia de' funghi merita, che io me ne occupi circostanziatamente. Tra' vegetabili a quella appartenenti ve n' hanno alcuni di squisitissimo sapore, ma pochi son quelli, che meritamente non ci sieno sospetti. Gmelin raccolse da diverse opere mediche i mali, che i funghi sogliono accagionare, e li descrive così. » Essi eccitano ostruzioni di corpo, nausee, » sensazioni moleste od anche dolorose nello sto- » maco, flatulenze, e talor anche gangrena di » quell' organo. Altre volte ne nascono infiam- » mazioni delle labbra, macchie gangrenose nelle » fauci, singhiozzo, dolori colici lancinanti e » pungitivi, diarree con tenesmo continuo, e » talor anche con iscariche sanguigne; deliquii, » sopore, apoplessia, delirio, furore, tremori, » convulsioni, epilessia, difficoltà di respiro, » ansietà, soffocazioni, febbre, orina crassa e » talora sanguigna, sudori freddi, e ben di so- » vente la morte, che talora avvien repen- » tina « (1).

(1) Loc. cit. S. 391. seq.

Ella è cosa indubitata, che moltissime disgrazie accaddero a cagione de' funghi mal conosciuti; ma egli è vero altresì, che quegli effetti molte volte ascriver si dovevano all' eccessiva quantità de' funghi mangiati anzi che ad una loro qualità perniciosa; il cibo più salubre può accagionar delle molestie, se altri ne ingozzi smodatamente (1). Finchè nelle scuole regnava la dottrina, che risguardava i funghi per mere escrescenze, o diremo per altrettanti porri della terra (2), i quali venissero ingenerati dalla putredine e si propagassero senza semi, dovea necessariamente succedere, che la venefica attività d'una spezie portasse gli uomini ad attribuirla a tutte le altre, come quelle, che aveano la stessa origine e la stessa natura della spezie sospetta.

Ma scopertosi poi, che ogni vegetabile di questa classe si propaga siccome gli altri tutti per via de' proprii suoi semi, e che l'una spezie giammai non si confonde coll' altre, dobbiamo in vece di rigettarle tutte indistintamente, ingegnarci di conoscere esattamente le particolari maniere di ciascuna spezie; così lasciando quelle riconosciute di rischio potremo con qualche certezza determinare, quali servir ne possano d'alimento o di grato solletico al palato.

Tissot porta opinione, essere tale la natura

---

(1) » In universum difficilius coqui videntur fungi, quod » sicci fere sumantur, fibrasque eorum ventriculus male fran» gat, et aqua subiens, ad spongiæ modum, eos cogat tur» gere. *HALLER, Historia stirpium indigenarum Helvetiæ.* T. III.

(2) Vedi *Erdmanni Christiani* SEYFERT, *Dissertatio de fungis. Jenæ* 1744.

de' funghi, che meritamente bandir si vorrebbe questo cibo dalle nostre cucine (1). Ma egli sembra a me, che ciò non potrassi effettuare giammai, poichè il pubblico, che per lunga esperienza ne conobbe diverse spezie d' innocenti, continuerà sempre ad amar meglio il suo gusto anzi che i consigli de' medici. Oltre ciò dirò ancora, ch' io non so vedere ragione, per cui togliere i funghi dal catalogo de' nostri alimenti. Forse che lo faremo, perchè i medici e molti altri videro nascere de' gravi mali da alcune spezie di funghi avvelenati, e non sapendo esattamente determinare quali questi si fossero, vollero incolparne tutta la classe?

I popoli della Siberia raccolgono una grandissima quantità di funghi, cui seccano o insalano e mangiano fuori per l'inverno; quegli abitanti ne escludono ben pochi e nemmeno quelli, che sono già rosi da' vermi, e non provano per ciò nessun incomodo; quelli che stanno nelle regioni selvose de' contorni di Arsumas non hanno fuori del pane alcun cibo, di cui facciano sì grande uso ne' giorni magri (2). Mi venne raccontato, che lo stesso praticasi pure nella Boemia; il popolo rigetta pochissimi funghi, cui già conosce per lunga abitudine, e mangia gli altri con grande appetito e senza timore. Haller parlando degli Svizzeri dice, ch' essi mangiano quasi tutt'i funghi, che hanno il gambo solido, ed evitano quelli, che l'hanno fistoloso (3).

---

(1) *Von der fall. Sucht.* §. 19. S. 53.

(2) *PALLAS*, *Reisen.* I. B. S. 30. II. B. S. 44.

(3) *Hist. stirp. ind. Helvet.* T. III. p. 153.

Io volli addurre questi fatti onde convincere i miei lettori, quanto sia necessario d' impiegarsi ad esaminar attentamente i funghi, che crescono spontanei in ogni paese, a determinarli, e fissare alcuni caratteri sensibili, mercè cui distinguerli; converrebbe inoltre indicare, quali sieno le spezie, di cui il popolo tante volte oppresso dal bisogno può servirsi, mentre sono ancor fresche, e quali quelle, che devonsi prima seccare, col quale processo di molto diminuisce il pericolo, che potrebbe venirne. E in primo luogo dovrebbesi attendere al luogo, dove i funghi nascono, perchè questa circostanza sembra aver qualche influsso sulle loro qualità cattive o buone. » Mangiasi, dice Zückert, nella Lusazia inferiore » certa sorte di funghi, che dagli abitanti si » chiamano *Liebritzen;* e ciò fassi senza pericolo » alcuno, benchè que' medesimi funghi sieno velenosi in molti altri paesi. V' hanno in generale molti funghi, che in certe regioni sono » perniciosi e sospetti, e non lo sono punto in » certe altre » (1). Io desidererei, che qualche altro scrittore avesse con altre osservazioni appoggiato quest' opinione, o che alcuno se n' occupasse. Imperciocchè noi sappiamo, che le virtù delle piante medicinali dipendono in grandissima parte dal luogo, dove crescono; certi vegetabili son del tutto innocenti, se allevati negli orti,

(1) *Von den Nahrungsmitteln.* S. 66. – Si dice, che un fungo mangiabile possa divenir sospetto invecchiando. Io per me sono d' avviso, che ciò vaglia unicamente di quelli, che già imputridirono, o furono rosi dagli insetti, e mangiati senza averli prima ben mondati.

e velenosi, se spontaneamente allignino in terreno umido e paludoso. Quest' osservazione s' avvera singolarmente nelle piante, che per natura loro prosperano in regioni anche molto diverse; per cui può avvenire, che le loro qualità si modifichino secondo la diversa indole del suolo, su di cui vengono allevate. I funghi sono da queste ben diversi; essi crescono di continuo in certo dato terreno, e sembrano limitati a certi angoli della terra; la patria loro è sempre un prato uliginoso, un suolo umido, ombroso, una folta selva, e singolarmente quelle di abeti; in somma essi allignano, dove da tempi immemorabili sempre allignarono degli altri funghi. Egli mi sembra quindi molto probabile, che le osservazioni delle buone e perniciose qualità de' funghi della medesima spezie, ma cresciuti in diverso terreno, anzi che su de' fatti inconcussi si fondino su di qualche abbaglio preso nel determinare alcune spezie, che non sono molto dissimili. Aggiugniamo anche, che pochi medici conoscono bastantemente la criptogamia; e che i nomi di questi vegetabili variano di provincia in provincia e di paese in paese, per cui alcune volte vidersi designare collo stesso nome funghi tra se diversissimi. Alcuni universalmente riconosciuti per salubri, come sarebbero il prataiuolo (*Agaricus campestris* LINNÆI) e qualch' altro, si mangiano senz' alcun rischio nella Spagna egualmente che nella Siberia; nè mai s' intese, che ne avvenisse alcun avvelenamento, se 'l cuoco non ebbe l' imprudenza d' unirvene alcuni di spezie sospetta, o se i commensali già pieni d' altre sostanze non ne mangiarono in modo da sopraccaricarsene lo

stomaco. Che se dunque la natura del suolo altro non può in questi funghi universalmente adottati e riconosciuti per salubri se non se alterarne alquanto il sapore, sembra a me, qualor non v' abbiamo delle osservazioni, che direttamente combattano quest' opinione, lo stesso dovere pur aver luogo in altre spezie, che si discopriranno per non nocevoli.

Gmelin raccolse dagli scritti de' medici antichi e moderni i caratteri, dalla presenza d'uno o più de' quali siamo autorizzati a conchiudere, che il tale fungo sia sospetto. » Un certo aspet-
» to triste, un colore nerolivido, nero, verda-
» stro, o diversamente screziato, siccome le pen-
» ne del pavone, sono segni, che ci debbono
» sempre far sospettare qualche rischio. Maggio-
» re certezza abbiamo d' astenerci cautamente
» dall' uso di que' funghi, che mandano un o-
» dore putredinoso, o imputridiscono in breve;
» di quelli, che cotti induriscono o diventano
» almeno più duri di prima; di quelli che sono
» quasi del tutto mucosi e tenaci, od hanno il
» gambo voto ». Questo dotto scrittore ci avverte però saggiamente, che i funghi, i quali non presentano questi caratteri, non si devono perciò credere innocenti e salubri (1). — Già Orazio diceva parlando de' funghi in genere:

. . . . *Pratensibus optima fungis*
Natura est; aliis male creditur (2).

Molti cuochi vi sono, i quali credono, che il segno più sicuro onde conoscere un fungo di ri-

(1) Loco citato.
(2) Sat. IV. lib. II.

schio sia quello di cuocere con esso delle cipolle, le quali, se 'l fungo sia avvelenato, si tingono di nero.

Cartheuser scrisse una breve ma importantissima memoria, in cui dimostrò, che questi caratteri generali empirici non ci possono giammai assicurare, quanto lo farebbe un' esatta determinazione botanica delle diverse spezie di que' vegetabili (1). Noi conosciamo alcune spezie di funghi, le quali si mangiano senza pericolo, benchè il loro colore dovesse farneli credere sospetti; tali sono per cagion d' esempio l'*Agaricus deliciosus* LINNÆI, la *Clavaria coralloides* ed alcuni altri; mentre dall' altro canto sappiamo essere velenoso l'*Agaricus piperatus* LIN., che pure è d' un bel bianco. Tra le varietà appartenenti alla spezia linneana *Agaricus integer* ve n' ha alcune di rosse, di turchine e di verdognole; noi, alcune poche eccettuate, le mangiamo tutte senz' alcun rischio. Dicemmo già, che gli Svizzeri nel fare la scelta de' funghi, badano, se questi abbiano il gambo fistoloso; questo carattere ne farebbe rigettare siccome sospetti l'*Agaricus mammosus* LINNÆI, descrittoci da Gleditsch, sebbene sia squisito del pari che salubre (2). La spugnola (*Phallus esculentus* LIN.), che tanto amasi da' nostri ghiotti, ha il gambo cavo, come lo ha anche la *Helvella mitra* LIN., che pur è mangiabile (3); e quì convien riflettere, che gli

---

(1) *Friederici Augusti* CARTHEUSER, *De fungorum venenatorum notis, in programmate Giessæ an.* 1777 *edito*, p. 4, 1. 11.

(2) *Method. fungor*. p. 110.

(3) CARTHEUSER loc. cit.

insetti possono alcuna volta farci sembrar cavo il gambo d'un fungo, che per altro lo ha solido, ed appartiene alla classe dei non sospetti. – Nè più di questi è certo quel segno, che si ripete dall' indurarsi che fa il fungo, allorchè vien cotto; molte sostanze hanno questa proprietà, e non sarebbero riescite tali, se 'l grado del fuoco fosse stato meno violento, come osservasi comunemente nello stoccofisso, ne' prosciutti ec. Sono meritamente sospetti la maggior parte de' vegetabili e de' funghi, che esternamente ne appaiono viscosi. Ma non lo è però la *Lardaiola* di Micheli, ossia l'agarico lamelloso col cappello rosso carico, glutinoso e pressochè acqueo verso l'estremità (1); non lo è la specie dell' agarico mammillare descritto dal Gleditsch (2); non lo è l'agarico bianco descritto dallo stesso (3); non lo sono finalmente alcune altre specie, che pur sono viscose (4).

Egli fa per ciò di mestieri, che, siccome già ricordai, si determinino esattamente le spezie. E questa è una fatica gravosissima; moltissime circostanze concorrono a renderla ancor più scabra, la breve durata de' funghi, le infinite alterazioni, a cui va soggetta la loro figura, e'l colore, e'l loro nascere, che solo avviene in certe stagioni. Ma sebbene tante sieno le difficoltà da combattersi, vivo colla dolce lusin-

---

(1) *Gen. plant.* T. II. p. 155.

(2) Loc. cit. p. 111.

(3) Loc. cit. p. 118.

(4) CARTHEUSER loco citato. Io non ho ancor veduta la continuazione, che l'autore ci fa sperare alla pagina 11.

ga, che anche i funghi verranno più minutamente descritti, e contrassegnati con caratteri più sensibili; ciò mi giova sperare vedendo, quanti individui si dieno a' giorni nostri a coltivare con sommo impegno ogni parte dello studio botanico. Conoscendo i funghi più da vicino potremo raccogliere delle fondate osservazioni intorno alle venefiche proprietà di questa o quell' altra spezie, e stabilire una certa dottrina intorno all' uso delle piante appartenenti a questa vastissima famiglia, rendendo con ciò un importantissimo servigio a tutt' i cittadini ma in singolar maniera al popolo. — In primo luogo, siccome ricorda Paulet, potrebbesi tentare alcuni esperimenti sopra diverse classi d'animali; s' ecciterebbe in breve l'attenzione delle accademie, e lo zelo de' medici delle campagne, i quali s' impegnerebbero a studiare diligentemente la storia naturale della loro patria, a descriverne fedelmente tutt' i vegetabili, e ad indicare scrupolosamente tutti quelli, *che* possono riescire o pericolosi o *solo anche* sospetti (1).

---

(1) Io avea già consegnato allo stampatore il presente tomo, allorchè mi arrivò il principio d'un' opera scritta dietro questo piano. Eccone il titolo: *Karls von* KRAPF, *kaiserlichen königlichen Hofrathes und Leibarztes ausführliche Beschreibung der in Unterösterreich, sonderlich aber um* WIEN *herum wachsenden, und in der Stadt zum Verkauf sowohl erlaubten, als unerlaubten essbaren Schwämmen, sammt den ihnen ähnlichen unessbaren, schädlichen, giftigen oder auch verdächtigen; ihren Kennzeichen, ihrer gewöhnlichen Zubereitung, und den schädlichen Zufallen, welche die letztern im menschlichen Körper verursachen*. Erstes Heft. Wien 1782. Possa il benemerito scrittore d'un' opera sì eccellente continuarla senza che alcun ostacolo ne lo distorni!

Intanto finchè spargasi maggior luce sopra un oggetto, che cotanto ne abbisogna, accennerò le spezie più comuni de' funghi, come quelle, che in particolar maniera meritano l'attenzione de' magistrati destinati a vegliar sulle grasce, di cui hassi a nutrire il popolo. — I medici antichi solevano dividere i funghi in due classi; l'una comprendeva quelli, che si possono mangiare, e l'altra quelli, che si debbon lasciare. Questa sarebbe in vero la divisione più breve e più precisa, se chi la fece avesse meglio determinate le spezie, e non avesse talvolta seguito i dettami del suo capriccio. M'atterrò quindi alla divisione proposta dal Linneo, e generalmente adottata da tutt' i dotti. Schreber, il quale scrisse un particolare trattato sopra i funghi, l'adottò pure (1); ed ella sembra, essere tra tutte la più atta al proposito mio; chè io non voglio già esaminar minutamente tutte le spezie, e molto meno quelle, che per essere o poco carnose, o coriacee, o legnose, non sogliono giammai adoperarsi per cibo.

I. Gli Agarici. *Agarici*.

Tra questi sono

a) mangiabili

I La peperella, il peperino. *Agaricus cantharellus* LINNÆI (2).

---

(1) *Sammlung verschiedener Schriften, welche in die ökonomische Polizey- und Kameral, auch andere Wissenschaften einschlagen.* VI. Theil. S. 331.

(2) " Agaricus stipitatus, lamellis ramosis decurrentibus ". *Linnæus, systema plantarum. Edit.* REICHARD. T. IV. p. 597. — *Herbier de la France.* Planche 62.

Gleditsch è inclinato a rilegar questa spezie tra le sospette, qualora nel cucinarla non si usino certi riguardi; ritrovandosi egli l'anno 1741 nella Marca di Brandeburgo, osservò, che molti del popolo del circolo di Lesbus furono assaliti da tormini e diarrea per averne mangiato in soverchia quantità (1). Haller ci assicura al contrario di averne mangiato più volte egli medesimo, senz' altra preparazione che di cuocerlo nel brodo di manzo (2); oltre a molt' altri scrittori v' hanno gli autori dell' *Herbier de la France*, i quali collocano questo fungo tra quelli, che mangiar si possono senz' alcun timore; essi ci assicurano anzi, che grandissimo uso ne fa per ogni dove il popolo, il quale lo condisce in mille modi.

II. *Agaricus integer* LINNÆI (3).

Reichard ci avverte che questa spezie vuol esser ben distinta da quella, cui il Linneo descrisse *Agaricus caulescens*, *petiolo crassiusculo*, *albo*, *pileo plano*, *sanguineo*, *lamellis albis* (4), la quale suole indurre violentissimo vomito ed altri sintomi di tale maniera. Il Sig. de Krapf riduce sotto questa denominazione tutt' i funghi lamellosi, solitarii, che nascono senza involucro e senz' anello; il colore del loro cappello è molto variabile; questo è più o meno carnoso, da prin-

(1) *Method. fung.* p. 104.

(2) HALLER, *Historia stirpium indigenarum Helvetiæ*. N. 2326.

(3) " Agaricus lamellis omnibus magnitudine æqualibus ". LINNÆUS, *Species plantarum*. T. IV. p 598. N. 3. - SCHAEFFER, *Icones fungorum*. Tabula LVIII.

(4) *Flora Lapponica*. 487. - Schäffer dà a questo fungo il nome di *agaricus emeticus*, loc. cit. Tab. XV. XVI.

cipio rotondo, in seguito fatto a volta e finalmente piano, alcune volte molto incavato e fin quasi a foggia d'imbuto. I contadini ne portano tre varietà in sui mercati, altri sono rossi (1), altri turchini (2), altri verdi (3): e questi, quando il colore è abbacinato, si dicono anche grigi.

Non tutt' i funghi appartenenti a questa spezie si possono mangiare siccome ce n'avvisa questo scrittore, presso di cui legger si possono la descrizione e i caratteri distintivi; in quest' opera si ritrovano anche delle eccellenti tavole di quelli che sono buoni, e di quelli che sono pericolosi, ed alcuni altri avvertimenti importantissimi.

III. *Agaricus deliciosus* LINNÆI (4) Uovolo.

Questo è forse il migliore e 'l più saporito tra' funghi, che conosciamo. Paulet riferisce diverse ragioni, da cui apparisce, essere questo stato il famoso *Boletus* degli antichi Romani. Esso contiene qualche po' di sugo acre di color dello zafferano, di cui tingesi il brodo, in cui vien cotto. Se lo si conservi in un luogo alquanto caldo, avviene ch' esso incominci ad inacidire poche ore

---

(1) *Von* KRAPF, loc. cit. Tab. I. II. III. IV. V.

(2) Loc. cit. Tab. VI. VII. VIII.

(3) Loc. cit. T. IX. X.

(4) „ Agaricus stipitatus, pileo testaceo, succo lutescente ". LINNÆUS, *Species plantarum.* T. IV. p. 600. N. 6. – SCHAEFFER, *Icones fungorum.* T. II. Questo è probabilmente l'*oronge* de' Francesi = „ Fungus planus orbicularis aureus ". *Casp.* BAUHINI. N. 23. – „ Fungus luteus magnus, dictus „ *Jaseran* speciosus ". *Jo.* BAUHINI. Ovvero come dice Paulet *agaricus speciosus Linn.*; ma dir dovrebbe *deliciosus*, che altrimenti il Linneo parla di qualche altro.

dopo che fu raccolto, e passi presto ad imputridire; perciò onde conservarlo più a lungo lo si mette nell' olio d'ulivo, con che viene ad impedirsi la putrefazione. I Genovesi ne fanno un grandissimo commercio, e ne spediscono in lontani paesi; Paulet ci assicura di non aver mai inteso, che questi funghi avessero cagionato alcun male (1). Vicat crede non pertanto, ch'esser possano pericolosi perchè due famiglie di Losanna, avendo raccolto una gran copia di funghi, cui avevano sempre creduto di questa spezie, ebbero a soffrirne gravissimi incomodi, benchè ne avessero mangiato in poca quantità (2). La principessa di Conti, la quale trovandosi in Fontainebleau andava cercando e raccogliendo gli *Oronges*, se ne fece cuocere alcuni, ed avendone mangiati potè appena venir salvata da crudelissimi sintomi, che le minacciavano la morte. Ma, siccome osserva giudiziosamente Paulet, l'*Agaricus muscarius* di Linneo somiglia in certi tempi moltissimo al vero *Oronge*, egli è assai probabile, che quella povera principessa abbia scambiato questo con quello. Sembra anche, continua quello scrittore, che quest'*agaricus muscarius* fosse quello stesso, che una volta tanto piacque

(1) *Mémoires de la Société Royale de Médecine*, année 1776. p. 443. – Qui leggesi, che le migliori tavole di questo fungo sono quelle del Micheli. *Nova plantarum genera*. La descrizione, che Paulet fa dell'*oronge*, non concorda intieramente con quella dell'*agaricus deliciosus* di Linneo. Il cappello di questo ha'l colore della chiocciola d'una lumaca, mentre l'*oronge* lo ha colore di zafferano o di tuorlo d'uovo, *couleur de jaune d'œuf, ou de safran*. Loc. cit. p. 421.

(2) *Histoire des plantes vénéneuses de la Suisse*. p. 355. 356.

all' imperator Claudio, il qual al dire di Giuvenale non potè d'allora in poi mangiare altri funghi (1).

IV. *Agaricus lactifluus* LINNÆI. (2)

V. *Agaricus campestris* LINNÆI (3) il Prataiuolo.

VI. *Agaricus violaceus* LINNÆI (4) il Grumato.

Tutte queste spezie si possono coltivare in fungaie artificiali; ma quì avvenir potrebbe, che ne nascessero anche delle altre, e le persone incaute restassero offese, se li mangiassero tutti senza prima esaminarli. — I Napoletani cavano da certi monti calcarei una spezie di tufo, cui dicono Pietra fongaia; questa produce tutto l'anno de' buoni funghi mangiabili, se venga tenuta in una cantina e di tempo in tempo innaffiata (5). Io non so a quale spezie questi appartengano.

---

(1) Vilibus ancipites fungi ponentur amicis,
Boletus domino; sed qualem Claudius edit
Ante illum uxoris, postquam nil amplius edit.
JUVENALIS Satyra V. Vedi *PAULET*, *Mémoires de la Société Royale de Médecine*. Loc. cit. p. 440.

(2) „ Agaricus stipitatus, pileo plano, carneo, lactescente, „ lamellis rufis, stipite longo, carneo ". *LINNÆUS*, *Species plantarum*. T. IV. N. 7. – *SCHAEFFER*, loc. cit. T. V.

(3) „ Agaricus stipitatus, pileo convexo, squammato, al„ bido, lamellis rufis ". *LINNÆUS*, *ibidem*. p. 601. N. 9. *SCHAEFFER*, *ibid.* T. XXXIII.

(4) „ Agaricus stipitatus, pileo rimoso, margine violaceo, „ tomentoso, stipite cœrulescente, lana ferruginea ". *LINNÆUS*, *ibidem*. p. 602. N. 11. – *SCHAEFFER*, T. III. XXXIV. LVI. – Boccone vuole, che questo sia velenoso. *Mus. di Fisica*. p. 301.

(5) *FERBERS Briefe aus Welschland über natürliche Merkwürdigkeiten*. S. 135.

VII. *Agaricus cinnamomeus* LINNÆI (1).

VIII. *Agaricus solitarius. Herbier de la France* (2).

b) Sono sospetti o velenosi.

I. *Fungus phalloides.* VAILLANT (3).

Questo fungo oltre alcune varietà in quanto al colore ci si presenta sotto due forme. Esso ha nella primavera un cappelluccio non molto grande, o del tutto bianco o leggermente verdognolo (4); che in autunno poi tingesi di giallo e di verde un po' più carico. Tutt' e due queste varietà sono velenosissime, sicchè alcuni animali, a cui se ne diede una sola dramma, incominciarono dopo dieci ore ad essere molto deboli, a gemere, a vomitare, a tremare in tutti gli arti, e finalmente ad essere presi da profondo sonno, sotto di cui morirono. Facil cosa è, ch' esso produca del danno anche agli uomini, i quali sogliono mangiare diversi funghi d'un colore verdognolo. La spezie a questo la più simigliante è il prataiuolo (*Agaricus Campestris* LINNÆI. Vedi il N. V.), con cui alcune volte fu cambiato; e Paulet ci racconta, che moltissime persone de'

---

(1) „ Agaricus stipitatus, pileo sordide flavo, lamellis luteo „ rufis ". *LINNÆUS, ibidem.* p. 602. N. 12. – *SCHAEFFER,* loc. cit. T. LXXVII.

(2) „ Agaricus solitarius, *le solitaire*, pileo rotundo, super- „ ne leviter impresso, lamellis largis, crassis, contiguis, sti- „ pite pleno, volvato, bulbo squammato ". pl. XLVIII.

(3) „ Fungus phalloides, anulatus, sordide virescens, et „ patulus ". *VAILLANT. Herbier de la France.* pl. III. – *SCHAEFFER.* T. LXXXV. LXXXVI. – *Mémoires de la Société Royale de Médecine.* 1776. p. 438.

(4) *Mémoires de la Société Royale de Médecine*, année 1776. pl. VI. f. 1. 2.

contorni di Parigi, in cui questo fungo cresce abbondantemente, dovettero miseramente morire in conseguenza di quest' errore (1). Esso distinguesi però facilmente dal prataiuolo; la sua radice è rotonda e quasi bulbosa; le sue lamelle sono bianche.

II. *Fungus bulbosus cruciformis odoratissimus.* PAULET (2).

La metà d' uno di questi funghi rarissimi cucinata con un piatto d'altra spezie comunicò a tutti gli altri un gratissimo odore; ma tutti gli individui che ne mangiarono ne soffrirono colica e diarrea sì violenta, che tutti sarebbero probabilmente morti, se n' avessero mangiato di più.

III. *Agaricus muscarius* LINNÆI (3). Uovolo o cocco maledico.

Quest' è tra tutt' i funghi il più pernicioso, poichè è quasi sempre la cagione di tutt' i mali, che nascono da' funghi non ben conosciuti. Si dice, che alcuni paesi lo mangino senz' alcun rischio, ma le sue qualità venefiche sono troppo universalmente riconosciute. Numerosissime sono le disgrazie accadute in Parigi a motivo di questo fungo, il quale cresce copiosamente in que' contorni (4).

IV. *Agaricus pustulatus.* POLLICHII (5).

---

(1) *Ibid.* p. 439.

(2) *Ibid.* pl. X. f. 2. p. 447.

(3) „ Agaricus stipitatus, lamellis dimidiatis solitariis, stipite volvato, apice dilatato, basi ovata ". LINNÆUS, *Species plantarum.* T. IV. p. 599. N. 4. – SCHAEFFER, loc. cit. T. XXVI. XVIII. – PAULET, loc. cit. pl. X. fig. 1. 2. 3.

(4) PAULET, loc. cit. p. 449. seq.

(5) „ Agaricus pustulatus, stipite annulato albo, pileo con-

Paulet espose minutamente i tristi effetti di questo fungo, e li confermò con diversi nuovi esperimenti. Egli ne descrive esattamente alcune varietà (1).

V. *Agaricus piperatus* LINNÆI (2).

Il sugo lattiginoso di questo fungo ha un' acrimonia simigliante quella del pepe; la sua azione è analoga a quella dell' Euforbio (3).

VI. *Agaricus fimetarius* LINNÆI (4).

VII. *Agaricus Necator* (5).

VIII. *Agaricus XV.* SCHÆFFERI (6).

IX. *Fungus mediæ magnitudinis totus albus* (7).

X. *Agaricus sanguineus* (8).

„ vexo, cinereo, verrucis lamellisque albis. " *POLLICHIUS. Historia plantarum in palatinatu Electorali sponte crescentium*, T. III. p. 286. - Fungus albus venenatus viscidus *BAUHINI. PAULET*, loc. cit. pl. XII.

(1) Loc. cit.

(2) „ Agaricus stipitatus pileo planiusculo lactescente, mar- „ gine deflexo, lamellis incarnato pallidis ". *LINNÆUS*, *Species plantarum*. T. IV. p. 600. N. 8.

(3) *Karl Friedrich DIETERICHS Pflanzenreich*. II. Theil. S. 1299. - *GMELIN*, *Geschichte der Pflanzengifte*. S. 400.

(4) „ Agaricus stipitatus, pileo campanulato, lacero, lamel- „ lis nigris, lateraliter flexuosis, stipite fistuloso ". *LINNÆUS ibidem*. p. 604. N. 19. - *SCHAEFFER*, loc. cit. T. VII. VIII. XLVI. XLVIII.

(5) L'*agaric meurtrier*, agaricus necator, agaricus torminosus, *Herbier de la France* pl. XIV. Qui viene, non so perchè, accusato Linneo di avere scambiato questo fungo coll'*agaricus deliciosus*.

(6) T. XV. XVI. - *GMELIN*, loc. cit. S. 401.

(7) „ Agaricus pileolo campanuluto in centro depresso, la- „ mellis tenuibus, petiolo sulcato gracili ".- *GMELIN*, loc. citato.

(8) *Herbier de la France*. pl. VI.; esso produce delle vesciche sulla lingua.

XI. *Agaricus viscidus* LINNÆI.

XII. *Agaricus clypeatus* LINNÆI.

XIII. *Agaricus pileo cucullato, viscido et nigro, petiolo fistulato, candido* (1).

XIV. *Agaricus pileo plano, viscido, citrino et splendente; vertice in conum acutum fastigiato, lamellis rarioribus* (2).

XV. *Agaricus candidus et viscidus, ex una basi multiplex, pileolo campanulato in centro depresso, petiolo cylindraceo gracili* (3).

XVI. *Amanita coniformis, viscida, lutea.*
Amanita globosa, viscida, sordide lutea. DILLIINE (4).

II. I Boleti. *Boleti.*

Tra questi sono

a) mangiabili

I. Il *Boletus edulis* (5).

Questo è un fungo molto grosso, con una carne duretta, bianca; noi lo cuciniamo in diversi modi, e lo amiamo pel suo buon odore e sapore.

II. Il *Boletus luteus* LINNÆI (6).

---

(1) *Catalogus plantarum circa Gissam sponte nascentium.* p. 185. – *CARTHEUSER*, loc. cit.

(2) Loc. cit. p. 130.

(3) Loc. cit.

(4) *GLEDITSCH*, l. c. p. 109.

(5) *Herbier de la France.* pl. LX. *Le Bolet comestible.* „ Fungus porosus magnus crassus ". J. B. *VAILLANT.* p. 58.

(6) „ Boletus stipitatus, pileo pulvinato subviscido, poris „ rotundatis convexis flavissimis, stipite albido ". *POLLICHIUS*, op. cit. N. 1180. – *SCHAEFFER*; T. CXIV. – *Le Bolet jaune. Herbier de la France.* pl. IV.

b) Sono sospetti

I. Il *Boletus versicolor* Linnæi (1).

II. In generale tutt' i boleti parasitici, che nascono sugli alberi, ed hanno comunemente delle fibre dure e legnose.

III. Il *Boletus elegans*. *Herbier de la France* (2).

III. *Hydna*. Funghi echinati.

Le spezie, che si possono mangiare sono

I. *Hydnum imbricatum* Linnæi (3).

II. *Hydnum repandum* Linnæi (4).

Le altre non si mangiano mai.

IV. *Phalli*. I Falli.

a) È mangiabile

La Spugnola o Spungignola. *Phallus esculentus* Linnæi (5).

V' hanno di questa spezie due o tre varietà, le quali ci somministrano un cibo assai gradito, quando sieno ben nettate dall' arena; esse sono

---

(1) „ Boletus versicolor, acaulis fasciis dicoloribus, poris „ albis ". *Linnæus*, *Sp. plant.* T. IV. N. 6. p. 609. – *Schaeffer*. T. CCLXIII. CCLXVIII. CCLXIX.

(2) Pl. XLVI.

(3) „ Hydnum stipitatum, pileo convexo, imbricato ". *Linnæus*, *Sp. plant.* N. 1. p. 612. – *Schaeffer*, lcc. cit. Tab. CXL.

(4) „ Hydnum stipitatum, pileo convexo, lævi, flexuoso ". *Species plant.* N. 2. p. 612. – *Schaeffer*, loc. cit. Tab. CXLI.

(5) „ Phallus pileo ovato celluloso, stipite nudo rugoso ". *Linnæus*, *ibidem*. N. 1. p. 613. – *Schaeffer*, loc. cit. Tab. CIC. CCIIC. CCIC. CCC.

anche salubri, qualora se ne mangi colla necessaria moderazione.

b) È sospetto

Il *Phallus impudicus* LINNÆI (1).

» I cacciatori ed i pastori della Turingia, dice » Gleditsch, si valgono di questo fungo come » d'un afrodisiaco per gli uomini e pel bestia» me; essi lo colgono prima che sbucci dal suo » uovo e lo seccano « (2). Questa sua proprietà ne fa scorgere in esso un' acrimonia, la quale potrebbe anche indurre lo stesso aborto nelle gravide, e cagionare degli incomodi, se mani inesperte somministrar ne volessero agli uomini; esso merita dunque doppiamente l' attenzione della Polizia.

V. Le Clavarie. *Clavariæ*.

I. *Clavaria Coralloides* LINNÆI (3).

Due varietà se ne sogliono comunemente mangiare, la gialla e la rossa, e molti le trovano squisitissime, quando vengano cucinate a dovere. Alcuni scrittori credono d'aver osservato, che alcune varietà di questo fungo abbiano anche in piccola dose prodotto vomito e diversi altri sintomi pericolosi (4); e saria perciò di mestieri, che i medici facessero delle ulteriori indagini.

---

(1) „Phallus volvatus, stipitatus, pileo celluloso". *Flora Danica*. T. LXXV. – SCHAEFFER. T. CXCVI.

(2) *Method. fungor.* p. 58.

(3) „Clavaria ramis confectis, ramosissimis, inæqualibus". *Spec. plant.* T. IV. p. 621. N. 6. – SCHAEFFER, loc. cit. Tab. CLXXV. CLXXVII.

(4) DIETERICH, loc. cit. S. 1312.

VI. *Lycoperdon*. La Vescia.

Lycoperdon Tuber Linnæi. Il Tartufo (1).

Questo è tra tutta la famiglia delle vescie il solo fungo, che puossi mangiare; ma esso è d'un sapore sì squisito, che non ne lascia punto invidiare gli altri. Le altre spezie di questo genere sono tutte o velenose o sospette.

Sonvi alcuni altri generi di funghi, i quali non si raccolgono giammai; e tra quelle medesime spezie, ch'io descrissi, ve n'ha alcune, le quali non sono di nessun uso, sia per il loro cattivo odore, ossia perchè sono poco polpose. Io mi lusingo perciò, che quanto addussi, basterà onde somministrare a' magistrati i lumi necessarii, che gli hanno a guidare in un oggetto di tanto rilievo.

Siccome già ricordai, non fa d'uopo, che il governo proibisca intieramente l'uso de' funghi, o comandi, che nessuno abbia più a venderne; basta, ch'esso s'impegni ad eccitare i medici d'ogni provincia, affinchè conoscano e descrivano esattamente tutte le spezie de' funghi indigeni, e ne esaminino la natura. Ciò fatto conviene, che ogni fisico sappia il gusto del popolo del suo paese, e le spezie de' funghi, che sogliónsi mangiare, ed anche il modo, in cui questi si preparano. Nelle città, dove v'hanno certi individui, i quali quasi esclusivamente fanno il commercio di funghi, vorrebbesi oltre ciò adottare un'altra misura. Io desidererei, che un me-

(1) „ Lycoperdon globosum, solidum, muricatum, radice „ destitutum ". Linn.

dico presentasse loro diverse sorti di funghi e mangiabili e velenosi, onde vedere se queste persone abbiano de' caratteri abbastanza sicuri per distinguere i primi dai secondi. – Sarebbe finalmente necessario di ordinare, che i funghi non si vendessero che in su i mercati, e da persone nel modo sopraddetto esaminate (1).

Qualora usate venissero tutte queste precauzioni, potremmo scoprir sempre l'origine de' mali, che per quella cagione sogliono avvenire. — I calendarii sono i libri più opportuni onde istruire il popolo; perciò dovrebbesi descrivere ogni anno un dato numero di funghi velenosi, indicarne de' caratteri certi e facili a riconoscersi, e determinare con chiarezza e precisione le spezie, che si possono mangiare. — Il popolo imparerà a poco a poco a distinguerle perfettamente, e potrà, siccome fanno molte nazioni, che diciamo barbare, trovare qualche sollievo alla sua miseria traendo parte del suo vitto da una classe di vegetabili cotanto fertile e numerosa. Gli uomini arriveranno alla fine a conoscere la vera azione, e gli effetti de' funghi, i quali, benchè nel nascer loro ne presentino de' fenomeni mirabilissimi, pur ci sembrarono sinora esistere senza un espresso fine.

---

(1) *Josephi Jacobi* PLENK, *Elementa medicinae et chirurgiae forensis*. p. 144.

§. 31.

Delle frutta. Regolamenti necessarii.

Or passerò a considerare i provvedimenti da proporsi in riguardo alle frutta. Io non credo, che sia di mestieri di mettermi quì a dimostrare, che a torto attribuivansi un giorno le malattie autunnali ed in ispezie la disenteria alle frutta mature. Tissot, Zimmermann, e molt' altri fra' medici moderni misero in chiaro questa controversa dottrina riportando innumerabili esperienze, che appoggiano l'uso salubre de' frutti, e combattono le obbiezioni, che gli avversarii movevano. Avendo incominciato ad osservar meglio queste malattie, imparammo, ch' esse già regnano, prima che le frutta sieno state mangiate, e che là spesse volte infieriscono più ferocemente, dove il popolo di quelle scarseggia o manca del tutto. E questa verità è in oggi sì chiara e manifesta, che i migliori medici non dubitano punto di riguardare l'uso moderato di queste, siccome il rimedio più atto a preservarne da quelle malattie, ed a guarircene se ne fossimo presi. Allorchè questa nostra Germania era ancor abitata da popoli, i quali pel loro nutrimento d'altro non abbisognavano che di poche e semplici sostanze, altre frutta non crescevano sul nostro suolo fuori delle meluzzole, d'alcune bacche e di poche ciliegie (1); e queste sole, essendo

(1) „ Arborum frugiferarum impatiens *(Germania)* ". TACITUS, *De moribus German.* — „ Nullum edulem cibum præ-

allora men caldo il nostro clima, bastavano ad impedire la corruzione del sangue e degli altri umori (1). La provvidenza vegliò al nostro bene, e trapiantò nel nostro clima, presentemente molto men aspro, gli alberi dell' oriente e del mezzodì; e noi n'abbisognavamo grandemente, dacchè i ricchi incominciarono a nauseare quasi ogni cibo fuori dell' animale, ed i poveri si videro costretti a più faticosi lavori. La fatica, i cocenti raggi del sole, lo scarso e cattivo alimento riscaldano estremamente gli umori, i quali raffreddandosi d' improvviso si dispongono sempre più alla putredine. Il calore non è presso di noi a quel punto, che ne' paesi d'onde tirammo le nostre frutta, nè ci sono quindi necessarii i cedri, i lìmoni, i melagrani, gli aranci ec.; i quali dotati essendo di maggiore virtù rinfrescante conservano la salute di que' popoli allontanando ogni alterazione da' loro umori.

Tra le molte spezie di frutte, che crescono sul suolo della Germania, ve n'ha alcune, che sono poco buone, di sapore quasi acquoso, spoglie d'ogni sorta d'aroma, e facili a produrre delle flatulenze; queste accagionano facilmente dolori colici, diarree ed altri simili mali. Sono altre spezie, le quali sembrano contenere ne' loro sughi una cert' acrimonia atta ad irritare il tubo.

„ ter baccas Europa protulit ". *Haller*, *Element. Physiol.* T. VI. p. 194. – Le regioni del Reno coltivavano il ciriegio già a' tempi di Plinio, il quale dice, esservi questo, siccome anche quelli d'Italia, stato trasportato dal Ponto. *Histor. natur.* L. XV. C. XXV.

(1) Vedi l'*Introduzione alla Polizia Medica*. Vol. I.

intestinale di persone dilicate, ed a cagionar loro delle diarree. Egli mi sembra probabile assai, che lo squisito Ananas non sia il solo dotato di tale attività, per cui acconciamente spiegar si possono certi morbosi fenomeni, ch' esso soventemente produce ne' climi più caldi. Tutte queste frutta sospette eccitarono a gran ragione l'attenzione della Polizia, la quale le fa togliere d'in su i mercati e gettar via, siccome pratica con quelle che sono immature.

Ma io sono non per tanto d'avviso, che gli uomini abbiano in questo ecceduti i limiti, troppo confidando in certi pregiudizii, che inculcavano loro, doversi in certe stagioni riputar grandemente nocive la maggior parte delle frutta; e credo che questi pregiudizii abbiano e nelle città popolate e negli eserciti ammazzati più individui assai, che non avrebbero mai fatto le frutta più vili, se insieme a queste mangiate se ne fossero alcune poche di buone.

V' hanno certe spezie di frutta, che a preferenza delle altre si resero sospette a' governi di varii paesi; e perciò vediamo essersi in molti luoghi pubblicati de' decreti analoghi a quello, che regnando nel ducato di Brunswick una disenteria epidemica proibiva rigorosamente sotto pena della confiscazione, d'una multa pecuniaria, e della carcerazione la vendita d'alcune sorti di susine, e d'ogni altra spezie di frutte, che fossero guaste dalla melume o dalla nebbia. I perniconi ossieno le susine gialle, che Baumer dichiara del tutto innocenti in quanto alla disenteria (1), ed ogni altra spezie di prugne ven-

(1) *Politia Medica*. §. LX. p. 55.

gono tolte a' particolari, che le espongono in vendita: non basta; se il compratore volesse restituire le frutta comperate, è dovere del venditore di rendere il denaro, che n'avea percepito (1). Il signor de Sonnenfels cotanto benemerito della monarchia austriaca e dell' intiera umanità propone, che proibita venga la coltivazione di tutti quegli alberi, che portano frutta insalubri, e nomina tra gli altri un susino, che gli Austriaci dicono susino del cane (2).

La Polizia di Parigi ordinò, che nessuno avesse a portare in sul mercato delle uve immature, ossia dell' agresto (3); e ciò forse onde impedire, che non si derubassero le vigne. Ma non ostante questo decreto vedonsi in vendita grosse partite d'uve raccolte prima dell'autunno, perchè le primaticcie si smerciano con maggior lucro non solo a quelli, che ne spremono il sugo, onde condirne i cibi, ma a chiunque ne vuole comperare.

Parlando delle frutta in generale io porto opinione doversi introdurre i seguenti regolamenti sanitarii.

Primo. Essendo oggimai dimostrato evidentemente, che le frutta di buona qualità sono un' eccellente sostanza alimentare per tutte le classi de' cittadini, ed un prezioso rimedio onde pre-

---

(1) *Michael* ALBERTI, *Comentat. in Ædilitium Edictum.* p. 29. 30.

(2) Loc. cit. §. 195. dove l'autore cita anche un ordine contro le infezioni portato da Leopoldo li 9 gennajo 1679. Art. 4. C. *a.* – Vedi anche *J. P.* WILLEBRANDS, *Inbegriff der Polizey.* S. 212.

(3) *Code de Police.* T. I. p. 171. 2.

servare i contadini ed i soldati da' perniciosi effetti del soverchio calore della stagione, e da diverse malattie d'indole biliosa e putrida; faria di mestieri, che il governo seriamente ordinasse, che in ogni paese s'avessero a coltivare gli alberi fruttiferi per quanto il clima e 'l suolo lo comportano. — Dice Schmieder, che nell'elettorato di Sassonia tutt' i novelli sposi sono tenuti a piantare uno di questi alberi (1); simili istituzioni fioriscono anche in diverse altre ragioni della Germania, sicchè questo paese una volta tanto aspro e selvaggio rassembra in molti luoghi a un vero paradiso, ed offre al contadino delle ricchezze inaspettate perchè sconosciute. Tanto fu in questo punto lo zelo de' nostri Tedeschi, che la dieta del popolo dovette necessariamente subire alcune riforme, per cui notabilissimi vantaggi vennero ed all' economia ed alla salute.

Secondo. Convien fare una scelta tra gli alberi, che si hanno a coltivare, e piantar *quelli* soltanto, che danno le migliori frutta. Vero è che il contadino crede, che alcune sorti di mele o di pere, le quali così crude non hanno grato sapore, possano migliorarsi, se vengano soleggiate o seccate, con che egli ottiene l' avvantaggio di conservarle più a lungo; ma bisogna non pertanto cercare di diffondere vieppiù la coltivazione delle frutta migliori, ed onde assicurar maggiormente la salute pubblica disporre quà e là de' semenzai, da cui i privati possano cavare le piante, che desiderano. Dovrebbesi inoltre ordinare, che

(1) Loc. cit.

ognuno estirpi entro un dato tempo tutti gli alberi, che danno frutta acquose, cattive, o fin anche sospette, e proibirgli di non più piantarne; lo stesso spazio di terreno e la stessa fatica richiedono queste egualmente che quelle di sapor più gentile. Nè alcuno quì opponga, non essere forse il calore del clima bastante per maturare le frutta de' nuovi impianti, ch' io risponderò, che questo non potrà nè meno migliorar giammai gli austeri sughi di quelle, che si coltivavano per l'addietro.

Terzo. Siccome nella maggior parte delle città, tutto ciò che portasi in sul mercato, deve prima venir presentato alla gabella per pagar certe imposte; vorrei che in tale incontro venissero visitate tutte le frutta, e rigettate quelle, che non fossero ben mature o di cattiva qualità. Io approvo pienamente il costume di levare a' proprietarii tutte le frutta immature e insalubri esposte in vendita, ma vorrei, che alcuno invigilasse, acciò i ministri di Polizia non rendano nulle le buone mire di quella, rivendendo sotto mano ciò che tolsero agli altri.

Le leggi degli Ebrei erano in questo proposito rigorosissime: » I fichi, i meloni, i poponi, se » in questi s' osservino delle lacerazioni, sieno » queste grandi o picciole, quand' anche fossero » grossi come un cuscino, e attaccati alla pian- » ta o già spiccati da quella, contengono un » sugo proibito, perchè potrebbero essere stati » rosi da' serpenti, e da questi avvelenati « (1).

(1) *Mischnah VI. Trumoth.* 8. Kapit. M. 6. Raabische Uebersetzung. S. 171.

Questo regolamento è del tutto superfluo in un clima temperato, sebbene non lo sembri del tutto in un più caldo, del che però v'ha qualche ragione di dubitare.

Gli statuti de' giardinieri di Parigi proibiscono loro d'usare il letame di porco nel concimare i loro orti e campi, sotto pena della confiscazione delle frutta e degli erbaggi, e d'altro arbitrario castigo. Questo concime non contiene in se nessun principio cattivo, ma essendo esso molto calido potria forse avvenire, che le frutta maturando prima della debita stagione perdessero parte della loro bontà, il che non mi sembra doversi temere prendendo la cosa in grande.

La Polizia di quella metropoli costuma pure di pubblicare annualmente nel mese d'ottobre un ordine, in cui proibisce ogni ulteriore uso de' meloni; e ciò, perchè le abbondanti pioggie e 'l freddo della stagione penetrano ed abbeverano quelle frutta in modo, ch' esse più non maturano a dovere, e potrebbero co' loro umori poco elaborati, insipidi e mucosi dar ansa a febbri e diverse altre malattie (1). Questo decreto mi sembra di grandissima importanza per que' paesi, in cui fassi un uso generale e frequente di quel frutto. Tanto questo quanto i citriuoli si possono liberamente lasciar mangiare al popolo, dove il suolo ne produce; essi danno un alimento, che riesce molto salubre ne' grandi calori della state, e ce ne fanno indubitata prova gli abitanti di Costantinopoli, i quali in

(1) *Code de Police.* T. I. Tit. V. §. III.

quella stagione vivono quasi unicamente di que' vegetabili (1).

§. 32.

De' cetriuoli ec.

Dimostrerò andando avanti, quanto sia nocevol cosa di condire i cetriuoli, i capperi, le fave ed altre simili frutte coll' aceto conservandole entro vasi di rame, come fassi da taluni per dar loro un color verde più vivo; quì farò anche parola degli avvelenamenti, che avvenir potrebbero per tale pratica.

§. 33.

De' piselli e delle fave.

Non voglio lasciar di discorrere di questi legumi, dappoichè in quest' ultimi anni v' ebbe chi credette d' averne osservati de' pessimi effetti. La gazzetta medica di Frankfurt ne diede su questo punto la seguente relazione; i compilatori desideravano però, che alcuno determinasse con precisione botanica, quale pianta sia questa, che da' contadini dicesi *veccia di sasso* (*Steinwicke*) (2).

» Anni sono nacque in una famiglia di Rum-
» lang nel Cantone di Zurigo una malattia, per
» cui alcuni individui divennero paralitici. Inda-

(1) TOURNEFORT, *Voyage au Lévant.* T. II. p. 286.
(2) *Jahrgang* 1781. S. 206.

„ gandosene la causa, si ritrovò questa nell' uso „ di certa cattiva sorte di piselli bigi, i quali „ allorchè sono secchi, sono tutti bernoccoluti „ e non ritondi come i piselli comuni; questi „ volgarmente chiamansi *veccia di sasso (stein-„ wicke)*, e si coltivano in grandissima copia „ perchè rendono moltissimo, e si mangiano cotti „ in diverse maniere. L'anno 1776 pubblicossi „ quindi un mandato del governo, per cui proi-„ bivasi intieramente la coltivazione di questo „ vegetabile. Fattesi di bel nuovo alcune ricer-„ che nell'anno scorso si discoprì esservi due „ sorti di questi piselli, di cui l'una sola è „ evidentemente nocevole, mentre l'altra non lo „ sembra, o almeno non è tale pel bestiame. „ Su di che venne riformato il mandato de' 28 „ agosto 1776, e disposto, che per alcune gra-„ vi cagioni si permetterebbe bensì, che per uso „ del bestiame si continuasse a coltivare la vec-„ cia suddetta, ma che restava tuttavia vietato „ agli uomini di farne alcun uso, in *qualunque* „ maniera intendessero di cucinarla o di valer-„ sene „.

La *Gazette de Santé* dell' anno 1780 riferisce alcune osservazioni del Signor Rutod de Thievant medico di Fougeres, da cui apparisce, che i piselli raccolti in quell' anno erano riusciti nocevoli in diversi incontri, e ciò perchè erano quasi tutti stati rosi da un certo insetto. Il pubblico fu alcun tempo dopo avvertito, che i piselli non aveano nessuna parte in quelle malattie; poichè quelli che mangiavansi in Parigi e nella Normandia non producevano alcun male, sebbene fossero rosi egualmente che i primi. — Il signor con-

sigliere intimo Schraut ci racconta, non osservarsi nel Palatinato, che i piselli rosicchiati dagli insetti avessero mai cagionato nessun incomodo (1).

Era vietato agli Egizii l'uso delle nostre fave, ed essi perciò non le coltivavano. Alcuni s'immaginarono; che la cagione di questo divieto si fondasse sull' acutissimo e penetrante odore, che al dire di Maillet, i fiori di quella pianta or coltivata lungo le sponde del Nilo spargono per ogni intorno (2). Io però anzi che l'odor del fiore inclinerei a credere, che la digestione difficile di questo legume fosse stata cagione di quel divieto, pubblicato forse, come tant' altri precetti dietetici, a motivo della lebbra. — Noi sappiamo, che Pitagora avea concepito per questa pianta sì grande avversione, ch'egli obbligava i suoi discepoli a giurare, che non ne avrebbero mangiato giammai (3). — Le fave ed ogni

---

(1) *Esprit des Journaux*. Avril 1781. p. 334. seq.

(2) *Récherches philosophiques sur les Egyptiens et les Chinois*. Tom. I. p. 130.

(3) Æquale est edisse fabas cerebrumque parentum.

EUSTATHIUS Iliados. N.

I Greci riguardavano le fave siccome un simbolo della morte, e se ne servivano nelle solennità mortuarie. Questo pregiudizio nacque forse dalle diverse macchie, di cui sono screziati que' legumi, in cui quel superstizioso popolo credeva di scorgere certe lettere, che dicevansi di cattivo augurio. – Gli Italiani conservano tuttavia il singolar costume di mangiare i ceci nel dì de' morti, e di farsene de' vicendevoli regali. – *MARTINI*, *Allgemeine Geschichte der Natur*. I. Theil. S. 95. – Strabone sembra indicarci, che gli antichi Egizii lasciassero di mangiar le fave per una spezie particolare, che

altra spezie di legumi vennero presso di noi sempre considerate come un ottimo alimento per la classe più laboriosa degli abitanti. A questo proposito ricorderò, che il vitto de' carcerati, de' detenuti negli ergastoli e nelle galere ec. consiste in grandissima parte ne' legumi, i quali alcune volte vengono forniti da persone vantaggiose e di mala fede. Converrebbe quindi osservare diligentemente, che non si somministrassero fradicii, del tutto corrosi dagli insetti, o viziati altrimenti, onde non si tolga a quest' infelici, quel po' d' alimento, che venne loro assegnato. I poveri prigionieri sono già bastantemente puniti dalla legge, nè può un buon governo tollerare, che degli altri scellerati gli spoglino di quello, che loro resta di bene, della salute.

ARTICOLO QUINTO.

De' varii condimenti.

§. 1.

Necessità d' usarne.

Pochissime sostanze alimentari vi sono, che noi possiamo mangiar belle e crude senz' averne

---

cresceva nel loro paese. » In Ægypti lacubus, ac paludibus » *Biblus* nascitur, et *ægyptiaca faba*, ex qua ciborium fit. » Ejus virgæ altitudine fere æquales, ac decem pedes sunt. – » Faba in multis partibus et folia et frondes emittit, et fru» ctum fabæ nostræ persimilem, magnitudine solum et gustu » differentem; quare Fabeta jucundum quemdam aspectum » et delectationem præbent «. *Geographiæ* Lib. XVII. p. m. 254. 525.

a provar degli incomodi; la più gran parte di esse abbisognano prima di certe preparazioni e del fuoco, per cui si separino le fibre loro sviluppandosene l'aria, s'attenui il tenace glutine, si rialzi il sapore delle loro particelle oleoso-saline, si volatilizzino le acquose, e si principii già fuori del nostro corpo un processo di digestione. — Alcuni popoli barbari non sono in questo punto molto dilicati, e li vediamo vivere sanissimi prendendo alimenti crudi, come fanno le fiere, a cui s'assomigliano in parte anche pel genere di vita. Le nazioni civilizzate sono quasi tutte avvezze a nutrirsi di cibi, che hanno subìta qualche preparazione; il nostro stomaco è sfibrato, e come tale, quando non mangiamo che pochi cibi tenaci o glutinosi, abbisogna di qualche condimento aromatico, il quale, rendendo l'alimento più grato e più saporito, lo ecciti alla digestione, accresca l'afflusso degli umori, che a quella funzione occorrono, attenui il tenace muco, che separasi nelle intestina, e snervi l'azione della molt'aria, che se ne sviluppa. Altri cibi o sono troppo asciutti, e richiedono qualche umettante acqueo od olioso, altri vogliono la grata acidità del limone o dell'aceto: e di quì vennero certe regole, di cui essendo conosciutissime nelle cucine non ispetta a me di discorrere.

§. 2.

Questi condimenti devono essere genuini.

Ora siccome gran parte di questi condimenti sono come le sostanze alimentari soggetti ad al-

terarsi e corrompersi o a venir adulterati, poichè ne arrivano di lontani paesi, e passano per molte mani prima di giungere a noi; uopo è, che una Polizia, a cui sta a cuore il ben essere de' cittadini, li prenda a considerare tutti e ad esaminare.

§. 3.

Il sale; necessità d' averne per ogni dove; se convenga alzarne il prezzo; diversità de' varii sali; cautele ec.

Il sale, pochissime eccettuatene, fu sempre da tutte le nazioni riguardato siccome il condimento il più indispensabile e necessario; se questo a mancare ne avesse, vedremmo in breve, quali tristissimi effetti ne risulterebbero alla salute nostra. Il sale attenua e divide il muco e le glutinosità de' cibi, accresce il loro sapore, e preserva uomini ed animali, che ne sono tutti ghiottissimi, dalla putrescenza degli umori. Più che un paese è caldo, più sembra essere il sale necessario all' uomo, quando non fosse che unicamente per conciare le carni, e poterle conservare più a lungo.

Grande quantità di fossile se ne trasporta da Tegazza nel regno di Melli, il quale situato essendo quasi sotto all' equatore soffrir deve in certe stagioni un tal calore, che i poveri abitanti non potriano a meno di non morirne miseramente, se privi fossero di questo soccorso. Essi ne fanno uso senza farlo subire nessuna preparazione; prendono un pezzo di miniera, lo sciolgono nell' acqua,

cui bevono per conservarsi sani (1). Nell' antica Germania v' aveano quà e là diverse sorgenti saline, e i popoli intrapresero delle ostinate guerre non solo per l' avvantaggio di possederle, ma anche per ciò che credevano, che gli dei amassero di stabilire le loro sedi in que' luoghi (2); e quest' è un' evidentissima prova della grande venerazione, in cui i nostri padri tenevano questo prezioso dono, che loro fatto aveva la provvida natura.

Egli è vero che 'l sommo Creatore del tutto dispose in modo, che tutto ciò, che noi avessimo a prendere per alimento contenesse certa quantità di sale; ma questa non è bastevole allo scopo della natura, ed essa ne insegnò quindi a procurarci questo soccorso cavandolo dall' immenso ammasso d' acque, che abbraccia la terra, da' moltissimi strati di sale nativo, che stannosi nelle viscere de' monti, e dalle abbondanti sorgenti, che perennemente ce lo somministrano. Come potranno mai scusarsi certi principi, i quali non dubitano d' attaccare sì apertamente i diritti dell' uomo condannando i cittadini più bisognosi a vivere in continua penuria di sale, per ciò che non hanno il denaro occorrente onde comperar dall' appalto una cosa necessariissima alla sussistenza, che dalla natura fu prodigamente distribuita a tutt' i paesi? — Tanta fu la liberalità della natura, che se tutto il sale di miniera e tutte le sorgenti saline dovessero mancarci, il

---

(1) *Allgem. Hist. all. Reis.* IV. Th. S. 189.

(2) *Tacitus*, Lib. II. *Annal.* – *Schmidt*, *Geschichte der Deutschen.* I. Theil. S. 11.

mare basterebbe a provvedere di quel genere tutti gli abitanti del nostro globo. — V'hanno nella Siberia molti laghi, sulla superficie de' quali il sale lapillasi in grandi masse di cristalli, i quali galleggiano siccome il ghiaccio, e vengono radunati dagli abitanti col mezzo di lunghi rastrelli (1).

I sacerdoti Egizii forse per cagione della lebbra s' astenevano da tutt' il sale, che ricavavasi dalle acque del mare mediterraneo, egualmente che da quello, che s' otteneva da' laghi salati di Nitria; essi non usavano che poca quantità di sal gemma, che veniva introdotto dall' estero (2). La necessità del sale cresce colla miseria della popolazione d'un dato paese; poichè gli alimenti vi sogliono in queste circostanze essere di tale durezza e tenacità, che lo stomaco, benchè invigorito dal continuo esercizio del corpo, non potrebbe assimilarli. Dice per ciò Plinio, che a' tempi suoi il nutrimento principale del popolo più povero erano sale, pane e formaggio (3). Tristissime conseguenze nascerebbero, se gli abitanti della Westfalia avessero a mancare di questa sostanza; e ciò, perchè in grandissima parte si nutriscono di pane inferigno e di molti cibi grassi. E dall' altro canto osservo, che i contadini del Westrich tutti laboriosissimi vivono sani e contenti, se possono ben salare le patate lessate, cui mangiano senz' altro condimento.

---

(1) Vedi alcune relazioni intorno al sal di mare, al salgemma ec. *Physikalisch-œkonomische Auszüge.* V. Band. S. 305. — *GMELIN* e *PALLAS*, *Reisen durch Russland.* Loc. cit.

(2) *Récherches philosophiques sur les Egyptiens et les Chinois.* Tom. I. p. 112.

(3) Lib. XXXI. Cap. VII.

Essendo adunque il sale un capo di prima indispensabile necessità, e sebbene ve n'abbia grandissima copia e più che bastante a' nostri bisogni, scarseggiandone però alcuni paesi, che poco o nulla ne possedono; fa di mestieri, che ogni governo pensi a mantenerne maisempre l'abbondanza, ed a fissarne un prezzo equo e moderato. Infelice mi sembra la speculazione di que' principi, che rialzano eccessivamente il prezzo di questo genere, o che per certo lucro apparentemente considerabile accordano degli appalti di sale tratto da paesi molto lontani, mentre aver ne potrebbero ne' più vicini. Il contadino si vede per ciò costretto a limitarsi a quel piccolo uso, che ne fa egli e i suoi; ma il suo bestiame deve provarne difetto, dove il sale gli è tanto necessario che a noi, a motivo dell' arida natura del suo pascolo, e sommamente utile onde preservarlo da molte gravissime malattie. La moltiplicazione e la sanità de' bestiami esser deve uno de' principali oggetti delle cure di chi governa; se nasce qualche epizoozia, l'erario del principe perde in un mezz' anno più assai che per molto tempo gli renderebbe l'appalto del sale.

Fra le diverse spezie di sali osservasi qualche notabile differenza; la polizia deve esaminarle prima di scegliere quella che servir deve a' bisogni de' cittadini. Il sale, che ricavasi da sorgenti, è sempre il più salubre, sebbene il sale marino tanto greggio che raffinato sia più salato e più acre; ond' è che contenendo maggiore copia di particelle calcaree, esso penetra più addentro nelle fibre del nostro corpo, vi si fissa, e concorre a generar lo scorbuto. Fu già osser-

vato, che la moggior parte degl' individui di quelle nazioni, che usano sale non raffinato, hanno un colorito giallastro, il quale s' osserva pure in quelle persone, che per qualche tempo presero della calce o i preparati di questa (1). Alcuni paesi della Germania prendono il sale greggio, lo sciolgono e lo fanno evaporare nuovamente, sicchè riesca più puro e si cristallizzi in minimi cubetti, poichè non lo potrebbero adoperar tal quale se lo ricava dalle moie per insalare il butirro, ec. Gli Olandesi, che ne conducono grande copia lungo il Reno, ne recano di tutt' e due queste qualità. — Nello scegliere il sale si vuol dunque badare più alla purezza che non alla forza ed all' acredine.

Un altro avvertimento convien ch' io soggiunga, intorno all' evaporazione dell' acqua salsa; questa si fa ordinariamente entro grandi recipienti di rame, sulle pareti de' quali s' osserva talvolta del verderame, se i salinaruoli o i moiatori non li nettano diligentemente. Se il sale perciò venga a contenere delle particelle di rame, facil cosa è che a lungo andare gli abitanti ne risentano qualche nocumento. Plouquet istituì alcuni esperimenti onde dimostrare, che anche il corpo il più candido può tener alcune particelle di rame, senza che il suo colore resti per ciò alterato; egli diminuì con questi la fiducia, che ci aveva ispirato Eller insegnandoci, che la candidezza del sale evaporato entro vasi di rame era un sicuro segno, che nessuna quantità di quel metallo vi si

---

(1) *Physikalisch-ökonomische Auszüge.* Loc. cit. S. 307.

conteneva (1). – Queste ragioni sono a mio credere forti abbastanza per determinare la Polizia ad ordinare, che tutti gli attrezzi delle saline sieno diligentemente nettati dal verderame, che noi alcune volte vi vediamo attaccato in grosse croste.

§. 4.

L'aceto; adulterazioni di questo; necessità somma nelle campagne e negli eserciti.

L'aceto è il prodotto d'una particolare fermentazione del vino e della birra, ed è siccome questi composto di particelle acquee, oliose, saline e terree; solo che con quel processo viene a svilupparsi maggiormente il sale acido, mentre si perdono tutte le particelle oliose e le volatili, e quelle che rimangono sono del tutto prive di quella forza inebbriante. Un buon aceto non puossi ottenere che da un buon vino; ma molti fabbricatori, che vogliono ricavare lo stesso lucro anche impiegando del vino di qualità inferiore, adoperano certe arti nocevoli, onde comunicare all'aceto acquoso e cattivo una certa acrimonia, che inganna gli esperti, e riesce di gravissimo danno alla salute di chi ne usa. Essi adoperano la radice dell'aro (*Arum maculatum. Lin.*), del mezereo, o della laureola (*Daphne mezereum – Laureola. Lin*), diverse sorti d'aromi molto acri, come sarebbero il pepe, lo zenzero, la galanga ec., e con questi lo rendono sì urente e piccan-

(1) *Warnung an das Publikum vor einem in manchen Branntwein enthaltenen Gifte.* S. 7. 8. 9.

te, che lo si prenderebbe alcune volte per aceto distillato, o preparato per via della congelazione.

La Polizia non deve tollerare tali disordini; imperciocchè, sebbene alcune di queste droghe non sieno grandemente nocevoli all'umana salute, non si devono esse aggiungere ad un condimento, che spesse fiate adoperiamo coll' intenzione di scemare le virtù soverchiamente riscaldanti di alcuni cibi. I cittadini non vogliono prendere di questi condimenti medicamentosi dalle mani di chi vende aceto; molte volte avviene, che taluno volendo temperare certo calore coll'aceto, sostanza refrigerante, se l' accresca inavvertentemente a cagione degl' ingredienti, che in esso contengonsi.

Io ricordai già più volte, che in diversi mestieri proibir si dovrebbe l' uso d' ogni sorte di vasi di metallo; ora dirò che ciò più che ad ogni altro ceto d' artisti devesi proibire a' fabbricatori d' aceto, e sbandire dalle loro botteghe ogni sorte di caldaie, di boccali, e d' altri vasi di peltro, di rame o di ottone. La menoma quantità d' aceto, che resti nel caldaio di rame dopo di avervi bollito, ne corrode le pareti, e ne estrae e vi depone delle nocevolissime particelle (il verderame). Lo stesso pur dicasi de' vasi di peltro, i quali contengono sempre qualche quantità di piombo; l' aceto lo scioglie, e così usiamo d' un aceto saturnino, di cui si conoscono i perniciosi effetti, se usato venga internamente. — Anche alcuni speziali sogliono distillare l' aceto in lambicchi di rame, e forse non possono altrimenti a cagione della gran quantità del liquido; a questi vorrei s' ordinasse, che almeno fossero di vetro il

capitello e 'l recipiente, in cui cadono le gocciole. E quì cade in acconcio di ricordare a tutt' i fisici, che in occasione delle visite delle spezierie visitino sempre questo semplice, che entra nella composizione di tanti rimedii, e guardino bene, s'esso tenga disciolta qualche quantità di rame.

L'aceto è il più salubre e 'l più necessario di tutti gli aromi, che s'usano tra noi; io prendo quì il nome d'aromi in generale per tutte quelle sostanze, che come condimento s'aggiungono a' cibi onde renderne il sapore più grato o più piccante. La Polizia mi sembra peccar grandemente contro una delle principali regole dietetiche e sanitarie, se permette, che i fabbricatori e i venditori d'aceto possano a loro talento alzare il prezzo di questo genere, e privare così il povero contadino del migliore e più salubre conforto, allorch' egli è spossato dal lavoro e dal calor della state. Gli antichi Romani conoscevano meglio di noi il valore di questa sostanza; ogni soldato ne riceveva una data quantità onde potersi reficiare nelle lunghe marcie fatte sull' ore calde del giorno, oppure onde correggere l'acqua impura e corrotta, ch' egli incontrava (1). L'imperatore Giuliano scriveva a Libaccio d'aver seco condotte per la spedizione intrapresa contro la Persia molte navi cariche di granaglie, di biscotto e d'aceto. I contadini usavano ne' tempi addietro di mescolare l'acqua e l'aceto; questa bevanda, la *Posca*, adoperavasi singolarmente ne'

---

(1) *LIPSIUS*, *De militia Romana*. L. V. p. 325.

tempi della messe (1), e si dice, ch' essa sia usitata tutt' ora in diverse regioni dell' Italia (2). Il povero contadino, che tutta la giornata lavorò sotto i cocenti raggi del sole, altro la sera non si desidera che un' insalata fresca condita con buona dose di buon aceto; questa pianta gli costa poca fatica per coltivarla, e poca spesa per condirsela con un po' di lardo squagliato con alquanto aceto; quest' alimento molto salubre gli sarebbe anche uno de' meno costosi, se il prezzo talor eccessivo dell' aceto non l' obbligasse a privarsene, o ad usarne maggiore economia. Grandissimo benefizio renderebbe alla classe laboriosa de' cittadini quel generoso sovrano, il quale ne' gran calori e nel tempo di mietitura distribuisse gratuitamente a' contadini certa quantità di buon aceto, o almeno facesse tali disposizioni, che aver lo potessero a prezzo discreto; questo sarebbe il mezzo più sicuro, con cui preservarli da quelle tante micidiali febbri putride e biliose, e dalla dissenteria. — Una tale precauzione gioverebbe assaissimo a' soldati, che si trovano accampati; e io credo, che essi far potrebbero senza vino e senza molt' altre cose, anzi che senza l' aceto antisettico di sì grande virtù. Quest' uso è introdotto nelle armate del Re di Prussia; ogni compagnia ne riceve di tratto in tratto una determinata quantità.

---

(1) *Christ.* VEGA, *De Arte Med.* L. II.

(2) STUCKIUS, *Antiquit. Convival.*

§. 5.

L' olio.

Picciolo è ne' nostri paesi il consumo dell' olio, se paragonar lo si voglia a quello, che fanno l'Italia ed altre provincie, le quali l'adoperano siccome noi facciamo il butirro. – Il popolo usa presso di noi diverse spezie di olio grasso, quello di noci, di semi di papavero, di faggiuole ec.; molto ne viene condotto nell' estero, d'onde subìte alcune manipolazioni ci viene rispedito e venduto a carissimo prezzo per vero olio d'ulivo. Noi abbiamo il gran torto di lasciarci in tale guisa deludere, in vece di pensare ad abbonire l'olio del paese, sicchè cotanto non abbisognassimo dello straniero. Finchè noi non arriviamo ad ottener questo intento, l'olio d'ulivo resterà sempre un capo necessario per la classe de' benestanti, e sarà quindi soggetto a mille frodi ed adulterazioni. Molti ordini monastici della Germania hanno il permesso dell'uso delle carni, mentre i loro confratelli di Francia costretti a mangiar magro consumano un' incredibile quantità d' olio, e s' attirano con questa santa dieta molte allentature, le quali ingrossano considerabilmente pel continuo cantare nel coro. I monaci non potevano ne' tempi addietro, e ancor a quelli di Carlo Magno, osservare la loro regola, perchè i mercanti di Marsiglia non li potevano provvedere d'altro olio, che di quello che cavavano dall' Affrica; la corte di Roma fu quindi obbligata ad accordare, che i religiosi

della Germania e della Francia condissero le vivande col lardo (1). Noi perdiamo annualmente delle grosse somme di denaro, le quali passano nell' Italia e nella Francia onde procurarci del così detto olio d'ulivo, che molte volte e in gran parte è in mille modi adulterato. – Alcuni oliandoli di mala fede immaginarono d'imitar l'olio d'ulivo raddolcendo con diverse sostanze saturnine quello, che noi caviamo da' semi delle rape e del lino (2). Alcuni lo rendono nocevole senz' avvedersene conservandolo entro vasi di piombo o di peltro; le particelle saturnine vi si disciolgono, e gli comunicano un sapore più grato, ma lo rendono anche pericoloso. Questo è un errore comunissimo a molti speziali, i quali mettono sempre tutti gli oli cotti entro vasi di piombo e ve li tengono lungo tempo. Anche i vasi di rame vengono corrosi dall' olio, principalmente se vengano messi in un luogo caldo, come sogliono far nell' inverno diversi mercanti.

Bisogna quindi ordinare a tutti gli oliandoli di tener questa merce entro barili, o entro vasi di pietra o di vetro. L'olio, ch' è stato adulterato o mescolato con quello d'altre spezie, si altera presto e non è più d'alcun uso; la Polizia deve perciò comandare, che nessuno ne possa vendere per uso interno. Tutto l'olio, che ha un sapore troppo dolcigno ci deve far sospettare di qualche adulterazione fatta col piombo, la quale si può riconoscere col processo da me altrove indicato.

---

(1) *SCHMIDT*, *Geschichte der Deutschen*. I. Th. S. 524.

(2) *Pharmacopœa Danica*. p. 78.

§. 6.

Degli aromi; legge francese, elettorale palatina, di Colonia, di Nassau.

Gli aromi più calidi, che tutti ci vengono dall' estero, non devono mai unirsi a' cibi in soverchia quantità, nè mai essere adulterati o guasti. Egli è vero, che la Polizia non può mettersi a prescrivere, che la tal famiglia faccia il tale uso d' aromi; ma essa può ben togliere de' grandi abusi cercando di rialzarne il prezzo, e d' avvezzare il popolo a contentarsi di quelli, che produce il patrio suolo, i quali non sono quanto gli altri nocevoli, ma di grato sapore. Egli è incredibile, quanto nell' Europa sia grande il consumo di droghe, e quali immense somme di denaro costino. L' abbate Raynal fece alcuni calcoli, da cui risulta, che tra noi si smerciano annualmente 350,000 libbre di garofani (a dieci lire la libbra), 250,000 libbre di noci moscate (a sette lire, dieci soldi la libbra), 100,000 libbre di macis (a dodici lire, sedici soldi la libbra), quasi 400,000 libbre di cannella (a dieci lire, dieci soldi la libbra). I soli Olandesi, che fanno il principale commercio di pepe ne introducono ogni anno cinque milioni di libbre (1).

L' adulterazione d' ogni sorte d' aromi è uno de' principali monopolii degli Olandesi, che ci

(1) *Histoire philosophique et politique de l'Etablissement des Européens dans les deux Indes.* Tom. I. Liv. II. Chapit. XXXIX.

riempiono le spezierie e drogherie di merce o guasta o falsificata. — Il colore del pepe favorisce grandemente la frode, e perciò venne li 3 marzo 1756 rilasciato negli stati austriaci un particolare decreto. — Noi conosciamo diversi regolamenti antichi concernenti l'adulterazione dello zenzero; alcuni non hanno ribrezzo di prendere delle droghe vecchie tutte corrose dal tarlo, e di venderle tingendole nuovamente; altri le conservano a lungo in luoghi umidi onde accrescerne il peso ec ec. — Di questa materia discorrerò nell' articolo de' regolamenti medici, e delle visite delle spezierie; ora ricordo solamente, che le adulterazioni, le quali rendono le droghe nocevoli alla nostra salute, devono venir punite siccome quelle della birra e del vino (1). Perciò mi sembra, che, come inaddietro praticavasi, tutti gli aromi venissero unicamente venduti dagli speziali, i quali conoscono un po' meglio degli altri mercanti come queste sostanze debbano conservarsi, e soggiacciono annualmente alla visita delle loro botteghe. Alcuni regolamenti, pochi anni or sono, introdotti nella Francia, ordinano, che nessuno fuori degli speziali od altri individui, che ne ottennero il permesso, possa vendere droghe, che potrebbero riuscire pericolose; e che ogni volta che una persona cono-

(1) Chi usa queste frodi si rende reo del delitto di frusta o stellionato. – *Ziegler*, *De jure maj.* L. I. C. XLI. §. 81 Vedi L. 3. ff. 1. *stellionatus.* – *Urban. Leo. Gabriel Laedecke. Sac. Rom. Imperii Princeps politiam circa commercia et studia civium suorum rite adornans.* Gœttingæ 1746. §. XXXIII. p. 155.

sciuta allo speziale ne avrà comperato, sia questi tenuto a registrarne il nome in un libro a ciò destinato.

Io conchiuderò questo articolo riportando un bellissimo regolamento intorno alla vendita degli aromi pubblicato verso la metà dello scorso secolo dall' Elettore Palatino.

» Ella è cosa generalmente nota, ed avverata
» dalla quotidiana esperienza, che molti di que-
» sti mercantelli vagabondi, ed alcuni droghieri
» sedotti dall' interesse adulterano in varie ma-
» niere gli aromi, che tengono in vendita, o
» vi mescolano certe altre sostanze, con cui non
» solo rubano il denaro a' poveri inesperti com-
» pratori, ma recano anche diversi gravi danni
» alla salute.

» Questi disordini ci fecero conoscere la ne-
» cessità di esaminarli da vicino, onde poterli
» convenientemente abolire. Noi ordiniamo dun-
» que e comandiamo seriamente, che nessuno di
» questi vagabondi, i quali non hanno negli stati
» nostri nè foco nè loco, o non abitano in paesi
» a questi vicini, possano introdurre nel nostro
» dominio, o andar portando e vendendo sia
» pubblicamente, ossia di nascosto nessuna sorte
» di zucchero, d' aromi, o di altre droghe già
» ridotte in polvere, qualunque ne sia la qua-
» lità e quantità.

» In secondo luogo vogliamo, che sotto pena
» della perdita delle merci, e secondo le circo-
» stanze anche sotto più grave irremissibile ca-
» stigo nessun cittadino domiciliato, nessun mer-
» cante, e nessun altro suddito, e così pure
» nessun altro abitante delle città libere dell' im-

» pero situate entro il nostro Elettorato o nelle
» Signorie a questo limitrofe possa esporre in
» vendita o vendere aromi o droghe, che non
» sieno condizionate, come quì in appresso di-
» remo, o come dispongono le costituzioni im-
» periali; lo che pure intendasi dello zenzero
» e d'ogni altra sorte di droghe.

» Affinchè poi tutt' i nostri sudditi poveri e
» ricchi possano sempre provvedersi degli aromi,
» che loro abbisognano e ritrovarli genuini, non
» guasti, non adulterati, e ad un prezzo equo
» e discreto, ordiniamo, che in tutte le nostre
» città e borghi esser vi debba una deputazione
» d'ispettori, composta nelle città maggiori di
» quattro individui, due de' quali del magistrato
» e due del comune; e nelle terre meno popo-
» late di due, l' uno del magistrato e l' altro
» della comune. A tali incumbenze si chiame-
» ranno le persone, che sembreranno le più in-
» telligenti; queste si recheranno annualmente
» dopo le fiere di Francfurt, o quando il biso-
» gno lo richiederà, nelle botteghe de' dro-
» ghieri ec., e visiteranno tutte le droghe sem-
» plici e composte, ancora intiere o ridotte
» in polvere, sequestreranno tutte quelle, che
» giudicheranno falsificate o alterate coll' aggiun-
» ta d'altre sostanze, e le presenteranno al ma-
» gistrato del luogo.

» Vogliamo, che i mercanti, i quali intende-
» ranno di far pestare delle droghe onde com-
» porne certi aromi, debbano prima di farle pe-
» stare o macinare presentarle ognuna separata-
» mente agli ispettori suddetti; questi le visite-
» ranno, ed esamineranno se sieno buone, ben

» asciutte, secche, genuine e di commercio; ve-
» glieranno acciò sieno unite assieme nella ne-
» cessaria proporzione, e non vengano bagnate
» o inumidite nell' atto della macinatura nè dopo.
» In quelle nostre città e terre, dove v' hanno
» de' mulini per macinare gli aromi, ordiniamo,
» che la polvere non ne possa venir levata, se
» gl' ispettori non presero per saggio due dram-
» me di ciascuna spezie delle droghe pestate o
» macinate; dello zafferano però non ne pren-
» deranno che una sola dramma. Que' mercanti,
» che non avendo in paese uno di questi muli-
» ni, devono recarsi in altro luogo, si obblighe-
» ranno a giurare, che nè essi nè i loro do-
» mestici non altereranno le dosi prescritte, e
» che non ne venderanno prima di aver conse-
» gnato agli ispettori il saggio sopra indicato,
» con una soprascritta, dove stia il loro nome,
» acciò gli ispettori possano in caso di bisogno
» confrontare la merce che si vende e quella che
» loro venne esibita. Gli ispettori ricevuto il
» saggio ne impiegheranno una parte per fare
» degli esperimenti e delle osservazioni, onde
» conoscere se le droghe sieno di buona qualità,
» macinate o pestate a dovere, e se contengano
» tutti gli occorrevoli ingredienti.

» Comandiamo parimenti, che i mercanti pri-
» ma di far macinare o pestare alcuna sorta di
» droghe debbano presentarne un saggio agli i-
» spettori. Sotto il nome di droghe intendonsi
» lo zafferano, la cannella, lo zenzero, la noce
» moscata, i garofani, il pepe e ogni altra spe-
» zie d' aromi. Gli ispettori le esamineranno a
» una per una, ne faranno cernere ogni sostan-

» za eterogenea; giudicheranno della loro qua-
» lità, e veglieranno, come già ricordammo quì
» sopra e ricorderemo in appresso parlando de-
» gli aromi composti, acciò sieno tutte macinate
» ognuna di per se, senz' aggiunta di nessun
» corpo estraneo.

» Gli aromi composti, che si vendono in pol-
» vere, conterranno i loro ingredienti nelle
» proporzioni sotto segnate.

» Per comporre una libbra della così detta
» polvere aromatica gialla si prenderanno nove
» once di zenzero, due once e mezzo di car-
» damomo maggiore (*Amomum granum Paradisi*
» *Linnæi*), un' oncia e mezzo di noce moscata,
» una di cannella, mezz' oncia di galanga, e un'
» oncia e mezzo di zafferano dall' aquila (au-
» striaco).

» La polvere aromatica nera ossia pepata com-
» ponesi di otto once di pepe dalla mano, cin-
» que once di zenzero, un' oncia di garofani,
» una di cannella, e una di noce moscata.

» Tutt' i confetti di qualunque spezie mai sie-
» no, devono prepararsi di solo e semplice zuc-
» chero, escludendone l'amido, e ogni altra
» sostanza, che non sia zucchero.

» Que' droghieri o mercanti, i quali neghe-
» ranno di presentare nel modo prescritto le loro
» droghe agli ispettori; tutti quelli, che vende-
» ranno aromi composti altrimenti che nella ma-
» niera accennata, o i quali non reggeranno alla
» prova, che ne verrà fatta, perderanno tutte le
» merci adulterate o contraffatte, e verranno a
» nostro arbitrio puniti a seconda delle circo-
» stanze.

» I mercanti domiciliati nelle signorie, o nelle
» città libere dell'impero situate entro o vicino
» a' nostri stati, i quali intendono di girar per
» il paese vendendo aromi semplici e composti,
» ne otterranno la piena licenza, qualora abbia-
» no prima deposto con giuramento, che la merce
» loro è buona, sana e composta dietro l'ordi-
» ne summentovato. Basterà anche, ch'essi pro-
» ducano legali attestati, che queste loro droghe
» semplici o composte sieno state macinate sui
» mulini a ciò destinati nel nostro dominio o ne'
» contigui paesi, e sieno condizionate e compo-
» ste, come il presente regolamento lo richiede.
» Essi dichiareranno inoltre, che nè essi mede-
» simi, nè alcuno de' loro domestici ne altera-
» rono la composizione facendovi delle altre ag-
» giunte o mutazioni.

» Ogni droghiere estero, il quale vorrà far
» macinar le sue droghe sui mulini per ciò sta-
» biliti nel nostro territorio, è obbligato siccome
» un mercante nostro suddito a presentare agli
» ispettori del luogo tutte le sue droghe, ognu-
» na separatamente, acciò questi vedano, se sie-
» no buone e genuine, e veglino, affinchè ven-
» gano macinate a dovere; egli dovrà inoltre
» giurare di aver macinati quegli stessi aromi,
» ch'esibì agli ispettori, e consegnarne loro un
» saggio, siccome già disponemmo di sopra, di-
» chiarando di volerle unire insieme a senso del
» presente nostro regolamento. Que' mercanti e
» droghieri esteri, i quali ricusassero di presen-
» tare all'ispezione le loro droghe, o ne pre-
» sentassero di tali da non potersi in nessun mo-

» do approvare, non devono ottenere licenza di
» macinarle, o venderle ne' nostri stati.

» I possessori di tali mulini da aromi sono
» spezialmente obbligati a non permettere, che
» alcun mercante estero si vaglia del mulino lo-
» ro, se prima non vedano dall' attestato, che
» le droghe furono esibite ed approvate dagl' i-
» spettori. La stessa disposizione vale anche per
» i mercanti sudditi nostri; quelli che contrav-
» verranno vanno soggetti a sicuro castigo, che
» noi ci riserviamo di determinare secondo le
» circostanze.

» Ognuno di questi mugnai è obbligato con
» giuramento a non permettere, che alcun mer-
» cante o suddito o estero levi dal mulino le
» droghe e gli aromi macinati, se prima almeno
» due ispettori non si recarono sul luogo onde
» visitarli per la seconda volta.

» Noi comandiamo, che tutt' i droghieri e
» ogni altro negoziante, che venderà aromi, si
» presentino alla superiorità o al magistrato del
» luogo di loro domicilio affine d' intendere il
» presente regolamento, e di giurare d' osservarlo.

» Essi giureranno: che si conformeranno in-
» tieramente ad ogni parte e disposizione del
» presente decreto; che adopereranno ogni stu-
» dio, acciò nè i loro figliuoli e domestici, nè
» alcun altro individuo vi contraffaccia con loro
» saputa; che non venderanno droghe composte
» d' altre sostanze fuori di quelle, che di sopra
» ricordammo; non le adultereranno con nessuna
» sorta di sostanze, che non vi debbono entra-
» re; ma terranno sempre merce buona, genui-
» na, ed esente da ogni vizio e sospetto.

» Onde assicurare sempre più l'osservanza di
» quest' editto, e vederne seguire stabilmente i
» buoni effetti comandiamo, ch'esso venga let-
» to di quarto in quarto d'anno nelle radu-
» nanze, che tengono i droghieri e i mercanti
» d'aromi. Coloro, che prima non avessero già
» deposto il citato giuramento, saranno obbligati
» a deporlo in quell' occasione.

» Essendo nostra intenzione d'impedire, che
» nessuno de' nostri sudditi abbia a pagare le
» droghe ad un prezzo esorbitante, ordiniamo,
» che gli ispettori d'ogni terra e città s' infor-
» mino ogni volta dopo terminate le fiere di
» Frankfurt, a quale prezzo vi sieno stati ven-
» duti gli aromi di ogni spezie, e stabiliscano
» dietro quel prezzo e la proporzione degli in-
» gredienti il valore de' diversi aromi composti.
» Queste tasse verranno in seguito comunicate a
» tutte le superiorità ed a' magistrati locali, i
» quali le pubblicheranno a contegno de' po-
» poli « (1).

Nelle leggi dell'elettorato di Colonia leggiamo:
» Essendo venuto in nostra cognizione, che molti
» mercanti vantaggiosi commettono ogni sorta di
» frodi ingannando il pubblico col vendere dello
» zenzero colorato, comandiamo, che sotto pena
» della confiscazione della merce istessa, nessuna
» mercante del nostro dominio possa tenere presso
» di se o vendere dello zenzero colorato. Noi
» stimiamo cosa utilissima di ricordare a' nostri

(1) *Churfürstlich Pfalzische Landesordnung* von 1582. Titulo XXXIII.

» sudditi, essere molto meglio, che si contenti-
» no degli aromi, che crescono ne' loro orti « (1).

La casa di Nassau Katzenelnbogen ordinò ne' suoi stati: » Affinchè i droghieri e i mercanti
» nostri sudditi non abbiano mezzo d'ingannare
» il popolo colla vendita dello zenzero, dello
» zafferano e d'ogni altra sorte d'aromi; voglia-
» mo, ordiniamo, e comandiamo, che in forza
» del regolamento di Polizia pubblicato l'anno
» 1530 in tutto il S. Romano impero, e ripub-
» blicato nuovamente negli anni 1548 1551 e
» 1577, nessuno debba nelle nostre signorie ven-
» dere zenzero colorato, ma genuino e bianco;
» comandiamo del pari, che lo zucchero, il pe-
» pe, lo zafferano si vendano pretti e genuini,
» senz'aggiunta d'altre droghe d'ogni e qualun-
» que sorte. Se alcuno verrà colto in contravven-
» zione al presente editto, vogliamo che in forza
» dell'accennato regolamento tutta la merce adul-
» terata gli venga confiscata e tolta. Ordiniamo
» finalmente, che nessun mercante, sia egli no-
» stro suddito, o estero, possa esporre o vendere
» in sulle fiere nessuna spezie d'aromi, s'egli
» prima non gli avrà presentati a' nostri ispettori,
» e ricevuto da questi un certificato, che la sua
» merce è genuina e di buona qualità « (2).

Queste leggi pubblicate nella Germania in secoli, in cui l'amore per l'umanità e pel bene de' sudditi non parlavano al cuore de' principi sì

---

(1) *Des Erzstifts Cöln Reformation Gericht dere weltlicher Rechts und Polizey* von 1538. S. 74.

(2) *Nassau-Catzenelnbogische Polizeyverordnung* von 1615. §. 99. S. 34.

forte che a' nostri tempi, fanno grande onore a' sovrani, che zelanti della salute de' loro popoli le pubblicarono. La Polizia, che sembra aver dimenticato un oggetto di tant' importanza, le consideri, e cerchi di rimetterle in vigore, perchè hanno grande influenza sulla salute pubblica.

Fine del Volume V.

INDICE.

PREFAZIONE . . . . pag. 5

SEZIONE PRIMA.

Delle grasce in generale . . . . . » 21

Articolo I. *Delle carni come oggetto della vigilanza della Polizia* . . . . . . » 44

Art. II. *D'alcune altre sostanze alimentari, che si ricavano dal regno animale* . » 154

Art. III. *De' pesci* . . . . » 175

Art. IV. *De' cibi provenienti dal regno vegetabile* . . . . » 206

Art. V. *De' varii condimenti* . . . . . » 322